Żywienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

PAŹDZIERNIK — WARSZAWA — 1950

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 10 Warszawa, październik 1950 r. Rok V

MGR MARIA STRASBURGER

Co wiemy dziś o witaminach grupy B

Któż nie wie o tym, jak wielkie zainteresowanie w świecie naukowym budzi sprawa witamin? Któż nie słyszał o coraz to nowych osiągnięciach prac badawczych, o olbrzymiej literaturze naukowej, poświęconej witaminom i o ciągłym dążeniu do zastosowania zdobyczy naukowych w życiu codziennym? Nie ulega wątpliwości, że nauka coraz więcej znaczenia przypisuje tzw. substancjom śladowym w żywieniu człowieka, w nich upatrując bodziec, sprężynę, regulator najważniejszych procesów życiowych. To żywienie jest dobrze zaplanowane, które uwzględnia odpowiednią ilość produktów zapobiegawczych, bogatych w substancje śladowe, a więc przede wszystkim w witaminy. Te metody przyrządzania potraw są prawidłowe, które oszczędzają wartość witaminową artykułów żywnościowych.

Warto więc śledzić za osiągnięciami witaminologii. Ułatwi nam to książka W. A. Diewiatina „Witaminy" (Moskwa, Piszczepromizdat 1948).

Jest to książka naukowa, przeznaczona dla specjalistów. Zawiera przegląd wszystkich witamin, dziś już lepiej poznanych. Dla każdej witaminy podana jest historia badań naukowych, które doprowadziły do jej wykrycia, metody chemiczne otrzymania tej substancji w stanie czystym, własności chemiczne i budowa chemiczna, preparaty wytwarzane przez przemysł farmaceutyczny, metoda określania ilościowego, rozpowszechnienie w przyrodzie, działanie fizjologiczne i wskazówki bibliograficzne.

Autor nie poprzestaje na podawaniu faktów powszechnie i od dawna znanych. Przytacza hypotezy, otwiera nowe horyzonty, obala przypuszczenia, których badania naukowe nie potwierdziły. Książka napisana jest pięknie. Przed oczyma czytelnika rozwija się barwny szlak, wiodący do pierwszych, niejasnych jeszcze i prymitywnie formułowanych przeczuć istnienia substancji ważnych, nieznanych, rokujących wielkie nadzieje, aż do zadziwiających i śmiałych hipotez, które nauka potwierdza, dając ludzkości w rękę potężną broń w walce o biologiczną odbudowę człowieka.

Ażeby to twierdzenie nie pozostało gołosłowne, wprowadzamy czytelnika w krąg zagadnień poruszanych przez autora na temat grupy witamin B, podając w streszczeniu najciekawsze punkty; pominiemy, lub tylko wspomnimy przy tym to wszystko, co można znaleźć w każdym podręczniku chemii fizjologicznej lub zasad żywienia, a uwypuklimy to co wyróżnia omawianą książkę od innych. Wybraliśmy do streszczenia ten rozdział książki, ponieważ właśnie grupa witamin B budzi dziś największe zainteresowanie i właśnie w tej dzedzinie mamy do zanotowania największe osiągnięcia.

Z pośród kompleksu witamin B autor obszernie omawia witaminy: B_1 (aneurynę), B_2 (ryboflawinę), B_6 (aderminę cz. pirydoksynę), PP (kwas nikotynowy) i kwas pantotenowy. Pozostałe witaminy tej grupy omówione są krótko w rozdziale zatytułowanym „Witaminy mało znane".

Witamina B_1 czyli aneuryna, powstaje w zielonych częściach roślin, tj. przede wszystkim w liściach, przy czym ilość wytworzonej witaminy stoi w ścisłej zależności od nagromadzenia w roślinie cynku, którego obecność sprzyja syntezie aneuryny w żywych tkankach roślin. Witamina B_1 dla rośliny jest czynnikiem wzrostowym, jest „hormonem wzrostu rośliny". Zwłaszcza poburzająco na wzrost roślin działa współdziałanie aneuryny z kwasem nikotynowym. Ilość aneuryny w roślinie wzrasta wraz z jej rozwojem tak, że rośliny dojrzałe są bogatsze w tę witaminę od osobników nierozwiniętych. Stąd nagromadzenie aneuryny w tkance roślinnej stanowi wskaźnik, w którym stadium rozwoju roślina się znajduje. Wniosek stąd, że rośliny zielone, a zwłaszcza ich liście, są doskonałym źródłem witaminy B_1. Witamina ta jednak gromadzi się także w częściach roślinnych, odgrywających rolę przetrwalników, gdzie zbierają się substancję zapasowe. Jedną z tych substancji zapasowych jest białko. Aneuryna w większości wypadków występuje związana z białkami, stąd spotykamy duże jej ilości w perikarpie ziarn, tj. bezpośrednio pod okrywami, oraz w nasionach strączkowych. Wiele drobnoustrojów jest zdolnych do syntezy aneuryny, stąd witamina ta znajduje się w glebie. Do takich drobnoustrojów należą także bakterie korzeniowe, żyjące na korzeniach motylkowych. Bakterie te zdolne są wzbogacać ro-

ślinę w aneurynę, czym w znacznej mierze tłumaczy się bogactwo tej witaminy w nasionach strączkowych.

Jak wiadomo, aneuryna stanowi część czynną enzymu, odgrywającego ważną rolę w utlenianiu cukrowców. Pewien związek aneuryny jest kokarboksylazą. Wiadomo też, już od dawna (od 1912 r.), że kokarboksylaza jest czynnikiem koniecznym przy fermentacji alkoholowej, wywoływanej przez drożdże. Tym tłumaczą, się wielkie ilości aneuryny w drożdżach Jak to już swojego czasu podawało nasze pismo, drożdże mogą być hodowane na produktach hydrolizy odpadków drewna. Uzyskane w ten sposób drożdże są tanie i mogą stanowić doskonałe dopełnienie niektórych produktów np. chleba, nie tylko pod względem białkowym, ale i witaminowym, gdyż jak to później zobaczymy, drożdże są bardzo bogate także i w inne witaminy grupy B.

Ogólnym prawem przyrody jest synteza aneuryny przez rośliny zielone i drobnoustroje. Zwierzęta nie są zdolne ani do syntezy ani do gromadzenia witaminy B_1 w **większych ilościach**. Pewne jej zapasy gromadzą się w nerkach, nadnerczach, wątrobie i przysadce mózgowej, mniejsze w mięśniach; stąd podroby niektóre są bogatsze w witaminę B_1 od mięsa szkieletowego. Zapasy aneuryny mogą być łatwo uruchamiane, czym tłumaczy się równomierny poziom tej witaminy w różnych narządach ustroju. W mleku witamina B_1 występuje także związana z białkiem.

Oprócz powszechnie znanych wskazówek dotyczących zachowania witaminy B_1 w produktach spożywczych (unikanie ogrzewania w środowisku zasadowym, wykorzystywanie wywarów), autor zwraca uwagę na destrukcyjne działanie wilgoci. W produktach suchych ubytek witaminy B_1 w ciągu 6 miesięcy był bardzo nieznaczny, podczas gdy ten sam produkt wilgotny, przechowywany w pozostałych warunkach tych samych, traci praktycznie całą pierwotnie w nim zawartą witaminę.

Jak wiadomo, witamina B_1 odgrywa wielką rolę przy przemianie cukrowców w ustroju zwierzęcym. Aneuryna jest też ważnym czynnikiem przy przemianie cukrowców w tłuszcze. Zwiększone jej ilości powodują gromadzenie się tłuszczu w wątrobie i całym ciele. Witamina ta odgrywa też ważną rolę przy przemianie białkowej, która wszak nie przebiega w oderwaniu od innych procesów, lecz wieloma ogniwami związana jest z całokształtem przemiany materii.

Znaczeniem aneuryny dla przemiany białkowej tłumaczą się obrzęki występujące w pewnej postaci awitaminozy. Z powyższego wynika olbrzymia rola witaminy B_1 przy całej przemianie materii. Nic więc dziwnego, że brak jej powoduje liczne i bardzo skomplikowane objawy chorobowe: porażenie nerwów ruchowych, ciężkie zaburzenia działalności serca, przewodu pokarmowego, oraz zahamowanie wydalania, co prowadzi do objawów zatrucia. Przy złośliwych formach awitaminozy śmierć następuje w 2 — 3 dni.

Ponieważ witamina B_1 odgrywa rolę przy przemianie w pierwszym rzędzie cukrowców, a także i tłuszczów i białek, zatem przy określaniu jej zapotrzebowania w ciągu doby, należy brać pod uwagę całkowitą wartość kaloryczną dziennego pożywienia według wzoru:

ilość wit. B_1 = C.P.K.

przy czym jako C oznaczamy wartość kaloryczną pożywienia, jako P masę ciała zwierzęcego, jako K współczynnik zapotrzebowania witaminy B_1. Zapotrzebowanie to będzie odpowiednio wzrastało: 1) przy podwyższeniu zewnętrznej temperatury, 2) w ciąży i w okresie karmienia, 3) przy zwiększeniu podaży cukrowców, 4) w ciężkiej pracy fizycznej itd.

Przy normalnej przemianie B_1-witaminowej, ilość witaminy wydalanej z moczem, nie powinna być mniejsza niż 30% ilości witaminy wprowadzonej z pożywieniem.

Już od kilkunastu lat wiadomo, że żółty barwnik, zawarty w wielu produktach roślinnych i zwierzęcych, związany z białkiem, jest niezmiernie ważnym enzymem warunkującym procesy oddychania w ustroju. Jest to żółty ferment oddechowy, którego część barwna i biologicznie czynna otrzymała nazwę **ryboflawiny lub witaminy B_2**. W początkach badań nad witaminami nie odróżniano ryboflawiny od innych witamin kompleksu B. Nawet jeszcze po wyodrębnieniu aneuryny od pozostałych witamin grupy B, przypisywano witaminie B_2 działanie przeciwpelagryczne. Dziś jednak jest już rzeczą zupełnie wyjaśnioną, że ryboflawina jest witaminą warunkującą prawidłowy wzrost, normalny stan skóry i oczu, zwiększa odporność na choroby zakaźne, lecz dotychczas nie stwierdzono jeszcze żadnej charakterystycznej, ciężkiej awitaminozy, wywołanej jej brakiem. Brak ten można tylko stwierdzić na podstawie drobnych, lecz jakże charakterystycznych objawów: oczy przekrwione i załzawione, często światłowstręt, pęknięte wargi i kąciki ust (zajady), zapalenie języka, suche stany zapalne skóry — oto co nam wskazuje, że w naszym pożywieniu coś nie jest w porządku, że niedostaje w nim tak ważnego dla każdej żywej komórki czynnika, jakim jest ryboflawina. Ryboflawina jest konieczna dla regeneracji purpury wzrokowej, dla zachowania normalnej struktury systemu nerwowego oraz normalnego napięcia tkanki mięśniowej, dla prawidłowego działania przewodu pokarmowego. Krótko mówiąc, wszystkie czynności fizjologiczne doznają uszczerbku przy zbyt małej podaży ryboflawiny, co jest zupełnie zrozumiałe, jeśli weźmiemy pod uwagę, że żółty ferment oddechowy jest ważnym zasadniczym składnikiem każdej żywej komórki, czynnikiem koniecznym w jej przemianie materii.

Odporność organizmu na ropne zakażenia (stafylokokami i streptokokami) wzmaga się bardzo przy obfitym zaopatrzeniu go w ryboflawinę. Ryboflawina stosowana jest skutecznie w bardzo wielu schorzeniach, w czym nie ma

nic dziwnego, skoro jest to czynnik wszechobecny we wszystkich tkankach i odgrywający w nich zasadniczą rolę. I tak w ostatnich czasach przypisuje się ryboflawinie ważną rolę w procesach regeneracji krwi, a co za tym idzie, w leczeniu anemii. Ryboflawina ma także wzmagać krzepliwość krwi i aktywować działanie enzymów proteolitycznych. Badania dotyczące tych spraw są w toku i z pewnością wiele jeszcze niejasnych punktów doczeka się wyświetlenia i nasze poglądy na znaczenie ryboflawiny dla żywego organizmu ulegną pogłębieniu.

Zapotrzebowanie ustroju na ryboflawinę, podobnie jak aneurynę, zależy od wieku, wysiłku fizycznego, i takich specyficznych warunków bytowania ustroju, jakim jest ciąża i karmienie. Tłumaczy się to podobnie jak dla aneuryny tym, że działanie ryboflawiny jest ściśle związane z przemianą materii. Gdy więc przemiana materii wzmaga się, zwiększa się także zapotrzebowanie na ryboflawinę. Zapotrzebowanie może być łatwo pokryte w warunkach naturalnych, gdyż ryboflawina jest w przyrodzie szeroko rozpowszechniona. Występuje w pokarmach w stanie wolnym, lub też związana z białkiem i kwasem fosforowym jako żółty ferment oddechowy. W przewodzie pokarmowym następuje hydroliza cząsteczki fermentu na ryboflawinę (właściwie jej ester z kwasem fosforowym) i białko. Te części składowe dostają się do krwi, aby znów w tkankach ciała ulec ponownemu związaniu na żółty ferment. Najlepszymi źródłami ryboflawiny będą te ustroje, względnie narządy, gdzie przemiana materii jest najbardziej nasilona, a więc wątroba, nerki, jaja oraz drożdże piwne i piekarskie i liczne inne drobnoustroje.

Ryboflawina jest odporna na ogrzewanie, zwłaszcza w środowisku kwaśnym. Na jej zawartość w pokarmach ujemnie wpływa światło, ale pod tym względem nie rozporządzamy jeszcze dokładnymi danymi.

W toku badań nad witaminami grupy B wydzielono z niej czynnik wzrostowy zwierząt doświadczalnych, otrzymamy syntetycznie w postaci krystalicznej. Jest to **witamina B_6** czyli adermina, konieczny czynnik przemiany białkowej i tłuszczowej. Powoduje przemianę białek w tłuszcze. Budowa enzymu, w którego skład wchodzi adermina, nie jest jeszcze zbadana. Na brak witaminy B_6 najbardziej są wrażliwe szczury, psy i kurczęta. I tę witaminę znajdujemy w dużych ilościach w drożdżach i innych mikroorganizmach. Produkcja drożdży wzrasta trzykrotnie jeśli pożywka zawiera odpowiedni dodatek aderminy. Podobnie jak aneuryna, adermina jest produkowana przez florę jelitową zwierząt przeżuwających. I dla tej witaminy nie jest znana odpowiadająca jej niedoborowi awitaminoza, pomimo, że jest to witamina bardzo ważna dla człowieka. Akrodynia u dzieci, choroba zbliżona do pelagry, jest uważana za awitaminozę B_6. Stwierdzono dodatni wpływ aderminy w leczeniu złośliwej anemii. Jest to witamina rozpowszechniona w przyrodze. Najlepszym jej źródłem są łuski ryżu, kiełki pszenicy, wątroba wołowa, ryby. Ogrzewanie pokarmów nie niszczy wydatniej tej witaminy.

Krętymi drogami, po długich poszukiwaniach i wieloletnim błądzeniu, doszła nauka do wyjaśnienia, że nie witamina B_2 ani B_6, lecz inny czynnik z tej samej grupy witamin, będący **kwasem nikotynowym,** chroni człowieka przed pelagrą. Tego to czynnika, zwanego inaczej **niacyną lub witaminą PP,** brak jest w takich produktach, jak kukurydza. Jeśli kukurydza stanowi w jakim kraju podstawę pożywienia ludności, jak to jest w Rumunii, Lombardii lub Południowych Stanach Zjednoczonych Ameryki Półn., powoduje to pelagrę, chorobę, która przed poznaniem przez uczonych jej przyczyny, porywała corocznie tysiące ofiar. Brak niacyny wywołuje u psów pewną odmianę pelagry, zwaną black tongue, czyli czarny język. Pelagra jest awitaminozą bardzo złożoną, towarzyszy jej wiele objawów, które można podporządkować trzem głównym punktom: 1) zaburzenia przewodu pokarmowego, 2) zaburzenia centralnego systemu nerwowego, 3) schorzenia skórne. Zaburzenia przewodu pokarmowego obniżają zdolność wchłaniania substancji pokarmowych przez kosmki jelitowe, skutkiem czego jako objaw wtórny mogą pojawić się schorzenia charakterystyczne dla szkorbutu. Dlatego to w pewnych wypadkach pelagry korzystny wpływ wywiera podawanie witaminy C. Jest to bardzo pouczający przykład, że awitaminozy są prawie zawsze złożone, to jest są poliawitaminozami i dobre wyniki osiąga się przez leczenie ich preparatami, stanowiącymi mieszaninę kilku witamin.

Zaburzenia centralnego systemu nerwowego powodują depresję, a nawet mogą prowadzić do ciężkiego zachwiania równowagi psychicznej.

Bardzo charakterystyczne dla pelagry są schorzenia skórne. W okolicach skóry, podlegających bezpośredniemu działaniu promieni słonecznych, tj. na rękach, nogach, szyi, powiekach, nosie oraz dolnej wardze, pojawiają się wyrzuty wiśniowo-czerwonego, ceglasto- czerwonego lub brązowo-czerwonego koloru. Po trochu dochodzi do łuszczenia się skóry i jej atrofii. Przy pelagrze obserwuje się też zmiany krwi, serca oraz gwałtowny spadek ciśnienia.

Niacyna jest czynnikiem wzrostowym, działa leczniczo w wielu schorzeniach, a mianowicie zwiększa krzepliwość krwi, w czym współpracuje z witaminą K, wpływa korzystnie na cukrzycę, choroby wątroby, serca, przewodu pokarmowego. Znany lek koramina, jest pochodną kwasu nikotynowego. Jednak niacyna należy do tych nielicznych witamin, których nadużycie jest szkodliwe. Nadmiar niacyny może powstać tylko skutkiem zbyt wielkich dawek środków farmaceutycznych, które ją zawierają, nigdy zaś skutkiem spożycia produktów naturalnych.

Z powyższego krótkiego przeglądu wynika, że niacyna spełnia w ustroju niezmiernie waż-

ną rolę, że działanie jej przypada w jakimś punkcie węzłowym czynności fizjologicznych ustroju, skoro brak jej atakuje tyle najważniejszych narządów. I rzeczywiście niacyna, jak i inne jej towarzyszki z tej samej grupy witamin, odgrywa ważną rolę w złożonych procesach syntetycznych żywej komórki. Wchodzi ona w skład całego zespołu kofermentów (czyli grup czynnych enzymów) wywołujących procesy utleniania i redukcji. Oprócz tej ilości niacyny, która musi znajdować się w naszych pokarmach, pewna jej część jest wytwarzana syntetycznie przez florę jelitową. W przyrodzie nie brak źródeł niacyny. Produkty spożywcze zawierają ją w ilościach, które nie ulegają zbyt wielkim wahaniom. Podobnie jak dla innych witamin tej grupy, największe ilości niacyny zawierają drożdże, okrywy ziarn zbożowych (a zatem mąka wysokiego przemiału), solone ryby i mięśnie zwierząt rzeźnych. Witamina ta jest trwała i nie niszczy jej ogrzewanie, dzięki czemu znajduje się w chlebie, zwłaszcza czarnym oraz potrawach mięsnych. Podobnie jak adermina, stanowi ona substancję stojącą na pograniczu witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach.

Według wyników nowszych badań **kwas pantotenowy, witamina B_4 i witamina B_3,** są identyczną substancją.

Rozpowszechniona jest we wszystkich żywych komórkach, ponieważ podobnie jak inne witaminy grupy B jest niezmiernie ważnym czynnikiem przy przemianie cukrowców, gdyż jest składnikiem enzymu zwanego acetylazą. Bierze udział w syntezie tryptofanu, ważnego aminokwasu, wchodzącego w skład pełnowartościowych białek i wraz z ryboflawiną hamuje działanie preparatów sulfamidowych. Warunkuje normalną przemianę materii w skórze ludzkiej. Zapotrzebowanie jej u człowieka nie jest jeszcze ustalone, jak również brak jeszcze danych do stosowania jej w lecznictwie. Nadmiar kwasu pantotenowego w organizmie człowieka jest wydalany z moczem. Witamina ta nie jest toksyczna; prawdopodobnie w naszym ustroju znajdują się jej zapasy, które zaspakajają nasze zapotrzebowania, tak, że nadmierna podaż nie jest wykorzystywana.

Kwas pantotenowy jest konieczny dla normalnego wzrostu drożdży i niektórych mikroorganizmów. Podobnie jak inne witaminy B, kwas pantotenowy jest rozpowszechniony w przyrodzie, a najlepszym jego źródłem są drożdże.

Nie jest jeszcze zbadane, jakim zmianom ulega kwas pantotenowy podczas przeróbki gastronomicznej produktów spożywczych.

Jakież to własności aneuryny, ryboflawiny, aderminy, niacyny i kwasu pantotenowego uprawniają nas do tego, by łączyć je w jedną grupę witamin B?

1. Witaminy grupy B są związkami azotowymi.
2. Witaminy grupy B są koenzymami, czyli czynnymi grupami enzymów tworzących zespoły utleniająco redukcyjne.
3. Enzymy, w których skład wchodzą witaminy grupy B, stanowią łańcuch ogniw dokonywujących przemiany cukrowców w ustroju zwierzęcym. Odgrywają też rolę przy przemianie tłuszczów i białek.
4. Enzymy te wchodzą w skład każdej żywej komórki.
5. Witaminy B są wytwarzane w organizmach roślinnych.
6. Ponieważ związane z białkiem tworzą enzymy, więc w ustrojach roślinnych i zwierzęcych występują bądź w stanie wolnym, bądź też związane z białkami.
7. Ponieważ witaminy grupy B są nieodzownym czynnikiem przemiany cukrowców, więc występują przede wszystkim tam, gdzie ta przemiana jest intensywna, a więc w drożdżach, bakteriach, wywołujących fermentację cukrowców, w nasionach roślin, liściach, wątrobie, nerkach i mięśniach.
8. Ponieważ są ważnym czynnikiem przemiany cukrowców, więc zapotrzebowanie ich w ustroju ludzkim zależy od podaży cukrowców, stanu fizjologicznego (ciąża, karmienie) i wysiłku fizycznego.
9. Witaminy grupy B różnią się od siebie wrażliwością na działanie ogrzewania i odczynu środowiska. Najwrażliwszą jest aneuryna, na którą destrukcyjnie wpływa ogrzewanie i środowisko zasadowe. Inne witaminy tej grupy są znacznie trwalsze. Ryboflawina jest wrażliwa na działanie światła.

W niniejszym artykule zostało przedstawione ujęcie przez Diewiatina obecnego stanu naszej wiedzy o witaminach grupy B. Nie wynika jednak z tego, aby to była jedyna część jego książki zasługująca na uwagę. Przeciwnie, i w rozdziałach dotyczących innych witamin, znajdujemy wiele ciekawego materiału. Z tą cenną książką warto się zaznajomić.

PLAN 6-LETNI — TO DROGA DO SOCJALIZMU

INŻ. MICHAŁ DROZDOWICZ

Jak zmniejszyć straty i usprawnić obrót płodami ogrodniczymi

Straty w obrocie płodami ogrodniczymi i koszty prowadzenia obrotu tak w hurcie jak i w detalu są dotychczas stanowczo za wysokie.

Gdzie leży tego przyczyna?

Wiadomo, że świeże owoce i warzywa przechowywane w chłodzie mają znacznie mniejszy ubytek naturalny i mniej gniją. Ponadto owoce i warzywa przechowywane w chłodzie dłużej trwają. Doświadczenia zagraniczne i nasze wykazują, że np. niektóre odmiany letnich gruszek przechowywane w temperaturze ok. 15° C trwają (przechowują się) 3 — 7 dni, a takie same gruszki schładzane np. lodem do temperatury ok. 5° C trwają (przechowują się) ok. dwu miesięcy przy minimalnym ubytku naturalnym. Częste są u nas wypadki, że w czasie transportu koleją, np. wiśni lub czereśni, trwającego 3—6 dni niszczy się 30—50 i więcej procent przewożonego towaru. Zniszczenia te występują dlatego, że owoce po zbiorze przed transportem (w zwykłych wagonach) nie zostały schłodzone. A wiadomą jest rzeczą, że ciepłota ich w czasie zbioru wynosi 15 do 30° C. Ciepłota ta, wskutek nieprzewietrzania wagonu i używania często nieodpowiednich opakowań, wzrasta. Nic też dziwnego, że w tych warunkach następuje nie tylko intensywne oddychanie owoców, powodujące duże ubytki naturalne, lecz także w tych warunkach (ciepło i wilgoć) owoce szybciej dojrzewają, fermentują, pleśnieją i wyciekają. A przecież te same owoce, gdyby po zbiorze były schładzane, mogłyby odbyć znacznie dalszy i dłużej trwający transport, o czym świadczy transport czereśni z Polski do Anglii schłodzony lodem zaraz po zbiorze. Czereśnie w tym transporcie doszły do Anglii w dobrym stanie. Wyjaśnić należy, że czereśnie te były transportowane do stacji kolei — Warszawa (72 km) zwykłym samochodem w dzień upalny, a z Warszawy do Gdańska były transportowane także zwykłym wagonem towarowym. Jednak dzięki temu, że zaraz po zbiorze zostały schłodzone, zniosły dobrze nawet daleki transport.

Z tych przykładów wynika, jak pożyteczną i korzystną dla transportowanych i przechowywanych owoców i warzyw jest schładzanie ich zaraz po zbiorze.

Konieczność schładzania zaraz po zbiorze dotyczy wszystkich owoców zbieranych w porze letniej, w dni o temperaturze powyżej 12 — 15 C, a ponadto dotyczy ona także nowalijek, pomidorów, kalafiorów i innych delikatnych warzyw zbieranych w porze letniej.

Z podanego poniżej zestawienia wynika, że główne nasilenie obrotu płodami ogrodniczymi, a szczególnie owocami, występuje w miesiącach letnich. Zestawienie nie obejmuje warzyw nie wymagających schładzania.

Łącznie od czerwca do września skup płodów ogrodniczych wymagających schładzania wynosi ok. 145.000 ton.

Przyjmując, ze schładzanie wymienionych owoców i warzyw zmniejszy nam straty tylko o 5% masy towarowej, da nam to oszczędność roczną 7.250 ton o wartości (licząc 1 kg 100 zł) 725 milionów złotych. Jest to oszczędność brutto. Od tego trzeba odjąć koszty lodu, schładzania i amortyzację (patrz „Przegląd Ogrodniczy" nr 8 i 9 z 1950 r.), wynoszące ok. 350 milionów złotych. Roczna więc oszczędność dzięki schładzaniu owoców i warzyw zaraz po zbiorze wyniosłaby netto ok. 400 milionów złotych.

Wykazana oszczędność nie jest jedyną korzyścią z zastosowania pierwszych ogniw łańcucha chłodniczego (schładzanie po zbiorze). Obok zmniejszenia ubytku naturalnego i zniszczenia towaru będziemy mieć jeszcze z tej akcji następujące korzyści:

1) Spożywcy i przetwórnie otrzymają towar **tańszy i zdrowszy.**

Rodzaj towaru	Miesiące skupu						
	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII—V
	w tysiącach ton						
Owoce *)	10.890	44.220	33.610	33.180	28.600	17.840	20.440
Pomidory	200	2.500	7.000	3.500	300		
Nowalijki i inne warzywa wymagające schłodz.**)	600	2.500	3.500	500			600
	11.690	49.220	44.116	39.180			

*) Dane z 1949 r.—Organizacja rynku owocarskiego w Polsce — mgr J. Drozdowicz.

**) Dane szacunkowe.

2) **Trwałość towaru zostanie przydłużona,** dzięki temu łatwiej będzie prowadzić nim obrót, **zapobiegając wahaniom się cen** przez dostarczanie sukcesywnie na rynek, w miarę potrzeby — co obecnie jest niemożliwe.

3) Przechowalnie i ich zespoły pracownicze, dzięki zastosowaniu schładzania będą mogły **pracować przez cały rok,** a nie jak dotąd tylko sezonowo, co bardzo ujemnie odbija się na wydajności i jakości pracy.

4) Przechowalnie (łącznie z punktami skupu) używane do schładzania latem **nie będą niszczyć zimowych zapasów owoców** swoją ciepłotą i suchością, jak to ma miejsce dotychczas.

W naszych warunkach klimatycznych na obecnym etapie rozwoju życia gospodarczego omawiane schładzanie płodów ogrodniczych należy przeprowadzać na punktach skupu przy pomocy **lodu naturalnego.** Do tego celu potrzeba nam jest ok. 500 odpowiednio wyposażonych punktów skupu.

Przyjmując, że z kilkuset obecnie istniejących punktów skupu, ok. 250 dałoby się przystosować do schładzania za kwotę ok. 50 milionów złotych, to pozostałe 250 punktów skupu trzeba wybudować. Koszt budowy jednego punktu skupu łącznie z koniecznym urządzeniem wyniósłby ok. 7 milionów złotych. Razem więc na przystosowanie istniejących punktów skupu i na budowę nowych, potrzeba 1 miliard i 750 milionów złotych. Kwota ta przez 4 lata będzie już pokryta z oszczędności powstałych dzięki schładzaniu w okresie lata na punktach skupu owoców i warzyw. Ponadto dobrze urządzone punkty skupu **ułatwią nam przechowywanie i regulowanie podaży** oraz **regulowanie cen płodów ogrodniczych.**

Chcąc to zrealizować trzeba:

1) Jak najwcześniej opracować wzorcowe pomieszczenie i urządzenie delegatury, CO łącznie z punktem skupu przystosowane do chłodzenia płodów ogrodniczych.

2) Wybudować lub przystosować jeszcze w bieżącym roku co najmniej jeden punkt skupu z pomieszczeniem i urządzeniem do schładzania lodem.

3) We wspomnianym punkcie skupu zorganizować w styczniu lub w lutym 1951 roku praktyczny kurs lodo-chłodnictwa dla potrzeb obrotu płodami ogrodniczymi.

4) Zgromadzić zimą 1951 roku w ok. 100 delegaturach CO lód do potrzeb schładzania. Tam, gdzie nie ma odpowiednich pomieszczeń na lód, zastosować kopcowanie lodu. Zgromadzony lód na punktach skupu pozwoli nam (poza schładzaniem towaru na miejscu) korzystać z wagonów-lodowni.

5) Przystąpić do budowy małych chłodni lodowych w PGR posiadających większe ogrody.

6) W punktach zbiorowego żywienia i sklepach ogrodniczych przy braku mechanicznych urządzeń chłodniczych — urządzić chłodnie lodowe.

7) Wybudować lub przystosować i urządzić jeszcze w bieżącym roku dla potrzeb Zakładu Badawczego CO odpowiednie pomieszczenia do schładzania lodem i wodą, tak, ażeby przez cały rok przyszły można było przeprowadzać badania nad zastosowaniem lodu i wody w schładzaniu płodów ogrodniczych.

Centrala Ogrodnicza robi duże wysiłki, ażeby wymienione potrzeby obrotu płodami ogrodniczymi urzeczywistnić. Sądzić należy, że zainteresowane Instytucje pomogą jej w tych pracach.

MARIA PLEWNIAK

Z prac Działu Normalizacji Żywienia ZSS

Redakcja „Żywienia Zbiorowego“ zamieszcza poniżej nadesłane przez ZSS opracowanie, jakkolwiek projektowane przez Dział Normalizacji Żywienia wyjście z trudnej sytuacji w placówkach dotychczas niecałkowicie wposażonych, nie odpowiada minimalnym nawet pod tym względem wymaganiom.

Zdaniem naszym, brak tak podstawowego przyrządu jak waga dziesiętna dla magazynu i 10-cio kilogramowa wraz z kompletami odważników dla kuchni — jest nie do pomyślenia w normalnie działającej placówce. Musi ona bowiem przy kontroli wykazać w każdej chwili swój remanent magazynowy, a w części produkcyjnej związek pomiędzy wagą surowca, półfabrykatu a ilością porcji gotowych do konsumcji i ostatecznym rozrachunkiem z porcji wydanych kelnerom. Bez wagi i przez mierzenie „na oko“ dokazać tego nie można.

Przy tymczasowej konieczności używania miary zamiast wagi, należy się zaopatrzyć w szklanki 250-gramowe i używać łyżek przeznaczonych tylko do tego celu, których zawartość została wymierzona w 250 g szklance.

Podajemy poniżej wyniki prac doświadczalnych, przeprowadzonych na terenie Biura Żywienia Zbiorowego ZSS (Dział Normalizacji Żywienia), w sprawie zamiany miar wagi na miary objętościowe.

Doświadczenia te mają na celu wypracowanie pewnych norm w zakresie żywienia zbiorowego, co będzie miało znaczenie zarówno dla przeprowadzenia kontroli poszczególnych zakładów jak i dla oceny jakości wyżywienia oraz usprawnienia pracy w kuchni i magazynie podręcznym, mierzenie produktów jest bowiem znacznie szybsze niż wyważanie, tym bardziej, że kuchnie dysponują najczęściej jedną wagą, która nie może zaspokoić potrzeb całego personelu.

Należy jednak wziąć pod uwagę, że nie posiadamy szklanek i łyżek znormalizowanej wielkości, skutkiem czego mierzenie nie daje wymiarów dokładnych, przy czym utarły się pewne pojęcia, jak „łyżka z czubem“ lub „szklanka kopiasta“. W podanych przez nas wymiarach przez szklankę, łyżkę lub łyżeczkę, rozumiemy naczynie napełnione materiałem sypkim w taki sposób, jak gdyby to był płyn. Po napełnieniu szklanki lub łyżki, ułożonym na płasko nożem zbieramy nadmiar produktu, tworzącego „czubek“. Do wymierzania użyto szklanki pojemności 250 g wody oraz łyżkę pojemności 10 g wody. W jednej łyżce mieszczą się 3 łyżeczki wody.

Jaja

Produkt	Na 1 kg produktu wchodzi	Zawartość 1 szklanki (250 g) produktu		Waga jednostk. w g
		w g	w szt.	
Jaja	18 — 20 szt.*)			50 — 55
Żółtka	—	260	13	18 — 20
Białka	—	315	9	30 — 35

*) 1 kg jaj = 89 dkg zawartości jaja + 11 dkg skorupki

Produkt	Waga zawartości szklanki (250 g) w/g	Ilość łyżek stoł. w szklance	Waga zawartości łyżki stoł. w/g	Ilość łyżeczek w łyżce stoł.	Na 1 kg produktu wchodzi
Cukier	215	14	14,5	3	4 szkl. 11 łyżek
Mąka pszenna	160	16	10	3	6 szklanek 4 łyżki
Mąka ziemniaczana	180	16	11	3	5 szklanek 9 łyżek
Bułka tarta	145	12	12	3	7 szklanek 2 łyżki
Grysik pszenny	180	12	13	3	5 szklanek 6 łyżek
Ryż zwyczajny	225	12	20	3	4 szklanki 5 łyżek
Kasza jęczm.					2 łyżeczki
Siekana	200	20	10	–	5 szklanek
Fasola kolor.	220	11	20	–	4 szklanki 5 łyżek
Śmietana	230	15.5	16	3	4 szklanki 5 łyżek
Smalec topiony					4 szklanki 3 łyżek
płynny	240	16	15	3	3 szklanki 13 łyżek
Smalec zastudz.	260	15+ 1 łyżecz.	17	2,5	 7 szklanek
Pieprz w ziarnkach	140	14	10	—	2 łyżki 1 1—1 kg
Ocet	250	25	10	3	4 szklanki

Zagadnienia szkoleniowe

Mgr JADWIGA BECKOWA

Plan szkolenia nowych kadr w przemyśle gastronomicznym

Realizacja kształcenia zawodowego nowych kadr fachowców pomyślana jest na skalę gigantycznych założeń Planu Sześcioletniego.

Wykorzystanie istniejących kadr przez podniesienie ich wartości i poziomu, to przedmiot przemyślanego, lecz krótkiego szkolenia.

Stworzenie nowych fachowców, nieobciążonych zacofanymi pojęciami i metodami pracy to przedmiot szkolenia długofalowego.

Te podstawowe elementy polityki szkoleniowej o nasileniu jednej bądź drugiej formy, bądź równomiernego stosowania obu, uzależnione będą od wielostronnych potrzeb odcinków życia gospodarczego, określonych Planem 6-letnim.

Spośród odcinkowych planów nieprzeciętne miejsce zostało wyznaczone żywieniu zbiorowemu. Znaczenie tego problemu nie wymaga, wydaje się, osobnego uzasadnienia. Ograniczymy się na tym miejscu do stwierdzenia, że właściwe zrealizowanie tego odcinkowego zadania niewątpliwie zaważy na jakości wykonania zadań w innych gałęziach gospodarczych.

Nowe zadania zakładów żywienia zbiorowego, zmieniające się formy organizacji pracy w tych zakładach oraz rozwój techniki w gospodarce socjalistycznej — wpłyną bezwzględnie na ustrój tych zakładów, wyposażenie i kwalifikacje personelu.

Planowe objęcie szerokich mas konsumentów nie tylko w dużych ośrodkach miejskich i fabrycznych lecz również w mniejszych miastach i na wsi, uwzględnienie racjonalizatorstwa, nowatorstwa i wynalazczości, mechanizacja procesów wytwórczych — są to podstawowe założenia akcji rozbudowy zakładów żywienia zbiorowego, a realizacja ich potrzebuje świadomych swych zadań i obowiązków pracowników socjalistycznej gospodarki, którzy w swej pracy zawodowej potrafią wprowadzić w czyn własne pomysły, podnieść jakość i wydajność produkcji, ulepszyć warunki pracy.

Poruszone wyżej momenty charakterystyczne nowoczesnych zakładów żywienia zbiorowego, wymagające niewątpliwie nowego stylu pracy, pociągają za sobą zasadnicze przemiany jakim musiała ulec struktura szkolnictwa zawodowego.

Aby być bliżej tego zagadnienia, z korzyścią dla zainteresowanych będzie zapoznać się z formami szkolenia gospodarczego w okresie powojennym, co pozwoli wyraźniej wyczuć tendencje reorganizacji, tworzących się nowych typów szkół.

Dotychczas istniały:

1. roczne szkoły żywienia zbiorowego (dawne szkoły przysposobienia w gospodarstwie domowym), przyjmujące młodzież po 6 lub 7 klasach szkoły podstawowej;
2. 3 letnie gimnazja gospodarcze — oparte na 7 klasach szkoły podstawowej;
3. 3-letnie publiczne średnie szkoły gospodarcze dla młodzieży pracującej;
4. 4-letnie licea gastronomiczne na podbudowie 7 klas szkoły podstawowej;
5. 4-letnie licea gospodnie również na podbudowie 7 klas szkoły podstawowej;
6. 2-letnie licea gospodarcze oparte na tzw. małej maturze.
7. 2-letnie licea gospodnie — na podbudowie 9 klas szkoły ogólnokształcącej.

Różnorodne typy szkół o różnej podbudowie powstające w miarę narastających potrzeb. Warunki w jakich były uruchamiane powodowały że, organizowane one były niekiedy samorzutnie i nie stanowiły elementów planowej akcji.

Krystalizowanie się pojęć planowego unormowania szkolnictwa zawodowego na tym odcinku, spowodowało reorganizację tych typów szkół.

Nowy ustrój przewiduje:

1. 2-letnią zasadniczą szkołę gastronomiczną
2. 4-letnie Technikum gastronomiczne
3. 3-letnie Technikum gospodnie.

Wszystkie szkoły oparto na podbudowie 7 klas szkoły podstawowej.

Celowe będzie podanie krótkiego uzasadnienia dokonanych zmian w szkolnictwie gospodarczym.

Roczne szkoły żywienia zbiorowego zostały zlikwidowane, gdyż nie spełniały zadań tzn. nie dawały kwalifikowanych pracowników dla gospodarstw uspołecznionych i pomimo zmiany programów nauczania i nazwy szkoły, skłaniały się w dalszym ciągu do zaspokojania potrzeb gospodarstw rodzinnych.

Zamiast 3-letnich gimnazjów gospodarczych i 3-letnich publicznych średnich szkół gospodarczych dla młodzieży pracującej zostały utworzone 2-letnie zasadnicze szkoły gastronomiczne.

Wąska specjalizacja i skrócenie okresu nauki zapewni szybkie przygotowanie wykwalifikowanych pracowników-wykonawców dla zakładów żywienia zbiorowego.

4-letnie licea gastronomiczne przekształcono na 4-letnie technikum, zmieniając radykalnie programy nauczania przez rozbudowę przedmiotów przyrodniczych oraz wprowadzenie szeregu przedmiotów technicznych np. maszynoznaw-

stwo, termodynamika, elektrotechnika, budownictwo i technika sanitarna.

4-letnie licea gospodnie zreorganizowano na 3-letnie technikum gospodnie. Okres nauki został skrócony o 1 rok. Technikum te będą przygotowywać personel administracyjny do domów wczasów, hoteli, schronisk turystycznych itp.

Licea gospodarcze i gospodnie, oparte na 9 klasach szkoły ogólnokształcącej, pozostały jeszcze czynne w roku szkolnym 1950/51 i będą ulegać stopniowej likwidacji.

Programy nowych szkół wszystkich typów, jako zasadniczy postulat kształcenia praktycznego — przewidują powiązanie szkoły z warsztatem produkcyjnym (stołówką, restauracją, domem wczasów, schroniskiem). Nowe metody pracy i marksistowsko-leninowskie ujęcie w programach zagadnień teoretycznych i praktycznych oraz wychowanie socjalistyczne zapewnić ma przygotowanie kwalifikowanych pracowników dla planowej gospodarki Polski Ludowej.

KAROLINA BOHDANOWSKA
ANTONINA KOPTÓWNA

Związanie praktyki technikum gastronomicznego z żywym zakładem zbiorowego żywienia

Zakłady żywienia zbiorowego w ustroju socjalistycznym to nowy typ placówek usługowych, o charakterze wybitnie społecznym. Dobrze postawione, racjonalnie wyposażone, należycie zorganizowane, mogą i winny wpłynąć korzystnie na usprawnienie pracy w wielu dziedzinach naszego życia. Mogą one spowodować zarówno w mieście jak i na wsi wyraźną poprawę stanu zdrowotnego mas pracujących, żywionych dotąd jednostronnie, nieracjonalnie i niewystarczająco. Pozwolą na zwalczanie wyjątkowo zaskorupiałego w tej dziedzinie konserwatyzmu, wynikającego z wiekowych przyzwyczajeń i zupełnego braku wśród szerokiego ogółu znajomości zasad żywienia człowieka. Uzyskaną drogą systematycznego szkolenia, jakość wysiłków pracowników gastronomicznych przyczyni się do usunięcia pokutujących jeszcze tu i ówdzie pojęć o niższości pracy w tej dziedzinie.

Te, dużej wagi zadania społeczne gospodarstw zbiorowych w Polsce Ludowej, dadzą się osiągnąć przez:

a) zagęszczenie sieci placówek zbiorowego żywienia, przewidziane w wielkich zamierzeniach Planu 6-letniego;
b) podniesienie jakości wydawanych posiłków i zwiększenie ich różnorodności;
c) stworzenie kulturalnych, estetycznych warunków pobytu konsumentów w gospodzie;
d) kulturalną obsługę klientów;
e) przestrzeganie czystości i przepisów higieny.

Przy planowaniu sieci, specjalną opieką otoczyć należy najbardziej zaniedbane dzielnice robotnicze miast, osady, skupiające świat pracowniczy, małe, położone na uboczu miasteczka, gdzie odżywianie się mas pracujących budzi największe zastrzeżenia. Niedorozwój fizyczny, charłactwo, skłonność do chorób, brak odporności na zakażenia — oto w dużym stopniu skutki nieodpowiedniego odżywiania. to powód obniżania się zdolności produkcyjnej mas robotniczych.

Niezbędnym warunkiem uzyskania tych osiągnięć jest niezawodnie m. in. dobrze wyszkolony pracownik, wychowany w zrozumieniu społecznego znaczenia jego pracy zawodowej.

Szkolenie pracowników może iść dwoma torami. Może to być doszkalanie już zatrudnionych, niekwalifikowanych pracowników i biec równolegle do ich pracy zawodowej, przy czym program szkolenia musi być dostosowany do typowo występujących braków i niedociągnięć na terenie zakładu.

Przy tym systemie szkolenia, do pokonania będzie zwalczenie błędnych, często wręcz fałszywych a zakorzenionych przyzwyczajeń, zarówno w zakresie techniki pracy i jej organizacji jak i przyzwyczajeń smakowych, wynikających z nieznajomości naukowych podstaw żywienia.

Realne osiągnięcia, uzyskiwane przez organizowanie pokazów szkoleniowych, mogą tu być skutecznym bodźcem do podejmowania prac racjonalizatorskich i zachętą do współzawodnictwa.

Uświadomienie polityczne i uwypuklenie roli pracownika gastronomicznego, na tle potrzeb społeczno-gospodarczych, uzupełni wychowanie i doszkolenie czynnych zawodowców.

Systematycznym szkoleniem od podstaw jest przygotowanie kwalifikowanych kadr na terenie szkół gospodarczych, obejmujących młodzież w wieku szkolnym.

Zasadniczo szkoły przemysłu gastronomicznego kształcą personel pomocniczy. Szkoły II stopnia — personel kierowniczy i techniczny. Wszechstronne oddziaływanie wychowawcze szkoły, daje gwarancję gruntownego przygotowania uczniów do ich przyszłej działalności zawodowej, wychowania pracowników o poczuciu odpowiedzialności i świadomości społecznego znaczenia pracy nad podnoszenem poziomu zdrowia i ogólnej kultury mas pracujących.

Niestety, z jednej strony pokutujący niekiedy brak zrozumienia dla tych zadań, zadań o pierwszorzędnym znaczeniu społeczno-gospo-

darczym, z drugiej zaś — trudności obiektywne wpływały dotąd hamująco na rozwój szkół. Do braków szkolnictwa gospodarczego należą w pierwszym rzędzie:

słabo rozwinięta sieć szkół,
brak odpowiednich lokali,
brak należytego wyposażenia.

Wyposażenie szkół gospodarczych w odpowiednie warsztaty umożliwiłoby prowadzenie na miejscu oprócz szkolenia zasadniczego — wzorowo zorganizowanego zakładu gastronomicznego. Wpłynęłoby to dodatnio na stopień uzawodowienia szkoły, powiązania jej z życiem gospodarczym kraju i przyspieszyłoby czas szkolenia oraz jego wszechstronność zawodową.

Szkoły gospodarcze mimo trudnych na ogół warunków dążą wytrwale do uzawodowienia pracy przez organizowanie stołówek szkolnych i nawiązanie współpracy z zakładami gastronomicznymi. Dla przykładu naszkicujemy, w jaki sposób współpracuje Państwowa Szkoła Gospodarcza w Krakowie z Państwowymi Zakładami Gastronomicznymi w zakresie szkolenia uczennic.

Dążąc do osiągnięcia postulatu o zasadniczym znaczeniu, to jest do uzawodowienia szkoły, krakowska Państwowa Szkoła Gospodarcza zwróciła się do Spółdzielni „Gastronom" i do Krakowskich Zakładów Gastronomicznych z propozycją współpracy w organizowaniu długofalowych praktyk uczennic. Kierownictwo Spółdz. „Gastronom", które zdaje sobie sprawę z braku personelu niewykwalifikowanego i jego skutków, wyraziło na to zgodę, oddając do dyspozycji szkoły jeden ze swych zakładów. W zakładzie zatrudniony był personel fachowy, który miał wziąć czynny udział w szkoleniu uczennic. Prace przygotowawcze do nowego systemu szkolenia polegały na zapoznaniu nauczycielek-zawodowczyń, pracujących do tej pory tylko na terenie kuchni i warsztatu szkolnego, z organizacją i funkcjonowaniem otwartego zakładu gastronomicznego.

Przed wprowadzeniem uczennic na praktykę, nauczycielki wraz z dyrekcją „Gastronomu" oraz pracownikami przydzielonego zakładu, odbyły naradę wytwórczą, na której ustalono regulamin, terminy zmian grup uczniowskich, czas trwania zajęć grupy, formę opieki wychowawczej ze strony szkoły i kompetencję kierownictwa oraz personelu zakładu w zakresie szkolenia.

Dla skoordynowania działalności obydwu jednostek szkoleniowych przydzielono ze strony szkoły do zakładu specjalną asystentkę — zawodowczynię z wykształceniem pedagogicznym. Do jej funkcji należało: ewidencja uczennic wyznaczonych na praktykę, przydzielanie czynności w porozumieniu z kierownikiem, kontrola zachowania się i pracy uczennic, przesuwanie ich w obrębie grup zajęć, czuwanie nad sposobem i formą instruowania i szkolenia uczennic przez poszczególnych pracowników.

Praktykę wg nowego systemu rozpoczęły klasy II-gie Liceum Gospodarczego II stopnia, słuchaczki Pedagogium, oraz klasy III-cie Gimnazjum Gospodarczego. Były to więc uczennice, które opanowały już podstawowe wiadomości techniki przyrządzania potraw, z zakresu zasad żywienia i organizacji pracy, oraz przeszły praktykę w gospodzie szkolnej, orientującą je w masowym przyrządzaniu posiłków. Uczennice klas II-ich kończące szkołę, pracowały przez I półrocze roku szkolnego. Od lutego praktykowały uczennice klas II-ich Liceum Przemysłu Gastronomicznego, I-szych Liceum II stopnia oraz Szkoły Przysposobienia w Żywieniu Zbiorowym.

Zajęcia odbywały się od godziny 8 — 12 i od 12—16. Grupa przychodząca w jednym dniu rano, w drugim zaczynała pracę w południe. Każda grupa była na praktyce raz w tygodniu w ramach lekcji zawodu. Każda praktykantka posiadała dziennik zajęć, w którym notowała wykonane czynności oraz spostrzeżenia i uwagi. Co miesiąc odbywała się narada wytwórcza praktykantek z nauczycielkami-zawodowczyniami i przedstawicielem zakładu. Na skutek pomyślnych wyników pracy uczennic na terenie zakładu, „Gastronom" od lutego przydzielił szkole, jako dodatkowy teren praktyki, warsztat cukierniczy i garmażernię. Po krótkim okresie wprowadzającym, uczennice dopuszczane były do samodzielnego wykonania bardziej skomplikowanych prac. Równocześnie dla tych klas na terenie szkoły odbywały się lekcje metodyczne, na których realizowano obowiązujący program nauczania, aktualizując go na podstawie doświadczenia zdobytego w terenie. Dużą pomocą w tym było osobiste doświadczenie nauczycielek, zdobyte na poprzednio odbytych praktykach zawodowych. Wyrazem ścisłej współpracy i zrozumienia wspólnych celów był udział personelu zakładów, na terenie których odbywały się praktyki, we wszelkich imprezach i uroczystościowych okolicznościowych w szkole oraz występy artystyczne uczennic w imprezach organizowanych przez Radę Zakładową Spółdzielni „Gastronom".

Na podstawie rocznego doświadczenia można wyciągnąć już pewne wnioski co do korzyści i braków, wyłaniających się na tle wspólnych poczynań szkoleniowych.

Strony dodatnie: a) uczennice zaznajamiają się z naturalnymi warunkami przyszłej pracy zawodowej i doceniają konieczność zdobycia zawodowych kwalifikacji; b) nabywają większej wprawy dzięki masowej produkcji potraw; c) nabywają sprawności i obrotności, zwiększając jednocześnie tempo pracy; d) uczą się umiejętnie organizować pracę własną i innych; e) uzyskują szybką orientację i spostrzegawczość; f) zaznajamiają się z przepisami sanitarnymi i bezpieczeństwa pracy; g) wciągają się w socjalistyczną dyscyplinę pracy; h) poznają potrzeby i wymagania konsumenta, uczą się techniki obsługi; i) zastosowują praktycznie teoretyczne wiadomości o właściwym podchodzeniu do konsumenta.

Strony ujemne: a) braki, w zakresie wyposażenia w maszyny i urządzenia ułatwiające pracę, nie podnoszą poziomu technicznego uczennic i nie przygotowują ich odpowiednio do wypełnienia zadań Planu 6-letniego; b) często

mała dbałość o czystość i należyte warunki higieny, obniżają wyniesione ze szkoły wymagania uczennic w tej dziedzinie; c) nierównomierny poziom kulturalny, zarówno pracowników jak i konsumentów, osłabia wpływ wychowawczy szkoły; d) słabe jeszcze zrozumienie pracowników dla akcji szkoleniowej (obawa konkurencji) ogranicza możliwość pełnego wykorzystania praktyki; e) brak teoretycznego przygotowania pracowników, w zakresie zasad żywienia i racjonalnego przyrządzania potraw, powoduje błędne metody pracy, które mogą być przyswojone przez mniej krytyczne uczennice, f) małe urozmaicenie jadłospisów ogranicza wszechstronność praktyki.

Uzupełnieniem fragmentarycznego szkolenia w ciągu roku w zakładzie pracy są praktyki wakacyjne, w czasie których uczennice już obeznane z zakładem pracy, wchodzą w skład personelu i, pracując w pełnym wymiarze godzin, poznają wszystkie odcinki pracy. Pozwala im to na bezpośrednie przystąpienie do pracy zarobkowej, bez straty czasu na długotrwałe nieraz poznawanie systemu pracy zakładowej.

Mgr MARIA STRASBURGER

Przykłady najprostszych ćwiczeń

Jak wiadomo, materializm dialektyczny ujmuje poznanie jako odbicie rzeczywistości, która ma byt niezależny od ludzkiej świadomości. Poznanie świata ma być sprawdzone przez działanie praktyczne, które ze swej strony ma przeobrażać i kształtować obiektywnie istniejącą rzeczywistość.

„Od żywego postrzegania do abstrakcyjnej myśli i od niej do praktyki — taka jest dialektyczna droga poznania prawdy, poznania obiektywnej rzeczywistości". Z tych słów Lenina wypływają ważne wskazania dydaktyczne. Jak z nich wynika, nauczanie ma być poglądowe, aktywne, wychodzić od obiektywnej rzeczywistości i do niej powracać dla przekształcania i doskonalenia jej. Szkolnictwo zawodowe bardziej niż każde inne jest powołane do spełnienia tego zadania. Nauczanie zawodu jest wtedy celowe i skuteczne, jeśli zwiąże teorię z praktyką, jeśli przyczyni się do obalenia muru odgradzającego pracę fizyczną od umysłowej. Taką czynnością pośrednią pomiędzy nauczaniem teoretycznym i praktycznym są zajęcia laboratoryjne. Z ćwiczeń praktycznych wypływają wnioski teoretyczne, które znów z kolei posłużą do zracjonalizowania praktyki.

Opierając się na powyższych założeniach, podajemy poniżej przykłady trzydziestu kilku ćwiczeń laboratoryjnych, przeznaczonych do ściślejszego związania takich przedmiotów, jak fizyka, chemia, biologia, fizjologia z pracą zawodową uczniów. Ćwiczenia te mogą być wykonane w każdej szkole, gdyż nie wymagają żadnych specjalnych urządzeń ani przyrządów. Niektóre są tak proste, że mogą być zastosowane nawet w krótkofalowym dokształcaniu pracowników czynnych zawodowo.

Do wykonania podanych poniżej ćwiczeń wystarczy kilka zlewek, kolbek, parowniczek, pipet, cylindrów miarowych, trójnogów i siatek azbestowych. Niektóre z nich wymagają jeszcze wagi z odważnikami i paru termometrów. Jeśli nie rozporządzamy gazem, konieczne są palniki spirytusowe. Bardzo wskazane jest, aby szkoła posiadała mikroskop ze szkiełkami przedmiotowymi i przykrywkowymi.

Oczywiście, trzydzieści kilka opisanych tu ćwiczeń nie wyczerpuje wszystkich możliwości. Chodziło tylko o wskazanie gronu koleżeńskiemu, że prowadzenie ćwiczeń jest przy dobrej woli możliwe. Pole do inowacji pod tym względem jest szeroko otwarte. Nie pomieszczono tutaj powszechnie znanych, typowo towaroznawczych ćwiczeń, jak np. badanie mąki, chleba, mleka itp. Brak też ćwiczeń na rozpuszczalność, krystalizację, osmozę i wielu innych. Omawianie wszystkich możliwości wymagałoby ram nie artykułu, lecz broszury i redakcja „Żywienia Zbiorowego", pomimo swej troski o szkolenie kadr pracowniczych, nie mogłaby tak dużej pracy drukować.

Na zakończenie parę uwag metodycznych. Przed przystąpieniem do wykonania ćwiczeń, należy uczniom podać ich cel, tematy napisać na tablicy, podać sposób wykonania (nie podając ostatecznego wyniku), po czym pozostawić młodzieży samodzielność. Po skończeniu ćwiczeń wymagać jasnego i jednoznacznego sformułowania wniosku i zwięzłego opisu przebiegu pracy, najlepiej w punktach, od razu na czysto, bez zbędnego przepisywania z brulionu. Jeśli potrzebne jest zilustrowanie opisu rysunkiem, ma to być rysunek schematyczny. Przebieg i wynik ćwiczeń ma być jeszcze raz powtórzony i omówiony na następnej lekcji.

Ćwiczenia laboratoryjne należy uzupełniać wycieczkami, które ze swej strony niejednokrotnie dostarczą materiału do ćwiczeń.

Jeśli czytelnicy naszego pisma uzupełnią ten zestaw ćwiczeń nowymi pomysłami, będziemy im za to bardzo wdzięczni.

Odczynniki potrzebne do wykonania ćwiczeń

Kwas siarkowy stęż.	Węglan amonu
Kwas solny stęż.	Siarczan miedzi
Kwas azotowy stęż.	Chlorek wapnia
Wodorotlenek sodu	Octan ołowiu
Wodorotlenek amonu	Błękit metylowy
Odczynnik Fehlinga	Papierki lakmusowe
Odczynnik Lugola	Opiłki miedziane
Sól kuchenna	Opiłki aluminiowe
Siarczan amonu	Sączki z bibuły

GRUPA I.

Ćwiczenie 1

Objętość naczyń szklanych i porcelanowych

Przy pomocy cylindra miarowego uczennice mierzą wodę nalaną po brzegi do szklanek i filiżanek różnej objętości. Stwierdzają, że objętość szklanek waha się od 180 do 250 cm^3. Wahania objętości filiżanek do herbaty i białej kawy są jeszcze większe.

Wniosek: Szklanki, a tym bardziej filiżanki, nie mogą być używane jako miara objętości. W zakładach gastronomicznych szklanki i filiżanki powinny być znormalizowane, aby szklanka mleka, kawy lub kakao była ilością ściśle określoną w stosunku do ich ceny.

Ćwiczenie 2

Objętość łyżek stołowych i łyżeczek

Pipetując wodę do łyżek stołowych i łyżeczek uczniowie stwierdzają, jaka jest ich objętość

Wniosek: Łyżeczka deserowa ma przeciętnie objętość 5 cm^3, zaś łyżka stołowa 15 cm^3. I tutaj jednak wahania są dość znaczne i należy dążyć do produkowania przez przemysł znormalizowanych łyżek i łyżeczek. Następuje obliczenie, ile łyżek względnie łyżeczek zawiera 1 litr cieczy.

Ćwiczenie 3

Masa cukru i mąki

Uczniowie ważą: a) łyżkę i łyżeczkę cukru, b) łyżkę i łyżeczkę mąki i obliczają ile łyżek i łyżeczek zawiera 1 kg a) cukru, b) mąki.

Uwaga: Z ćwiczenia tego wynika, że dana objętość cukru jest lżejsza od tej samej objętości wody, co nie zgadza się z obserwacją, że cukier wsypany do herbaty opada na dno. Należy objaśnić uczniom, że w rzeczywistości cukier jest cięższy od wody, do naszych doświadczeń używamy jednak cukru krystalicznego, którego kryształki nie przylegają ściśle do siebie. Te liczne przestrzenie między kryształkami sprawiają, że pozornie masa właściwa wody jest większa od masy właściwej cukru, ponieważ masa wody jest jednolita, cukru zaś nie.

Ćwiczenie 4

Porównanie masy właściwej wody i mleka

Do odtarowanych kolbek uczniowie odpipetowują najpierw 10, 15, 25 cm^3 wody, ważą ją i stwierdzają, że masa właściwa wody wynosi 1g/cm^3. Następnie ważą 10, 15, 25 cm^3 mleka i obliczają jego masę właściwą (1,02-1,03 g/cm^3), po czym wyznaczają masę właściwą wody i mleka przy pomocy areometru. Wynik jest ten sam.

Wniosek: a) masa właściwa cieczy może być wyznaczona dwiema metodami, b) mleko jest cięższe od wody, c) im mleko zawiera więcej wody, tym jest lżejsze, a więc masa właściwa mleka jest wskaźnikiem jego zafałszowania wodą.

Ćwiczenie 5

Wpływ kształtu naczynia na szybkość ogrzewania potraw

Równe ilości wody uczniowie nastawiają na jednakowo odkręconych palnikach gazowych w naczyniach: a) o średnicy dna większej od wysokości garnka, b) o średnicy dna mniejszej od wysokości garnka, c) o średnicy dna równej wysokości garnka, d) w garnku pękatym o małej średnicy dna. Obserwują, w którym garnku woda zawrze najpierw, w którym zaś najpóźniej.

Wniosek: Im większa średnica dna, tym krótszy czas ogrzewania do zagotowania, tym więc większa oszczędność paliwa. Garnki pękate i rozszerzające się ku górze są nieekonomiczne, gdyż zużywają nadmierną ilość paliwa.

Ćwiczenie 6

Gotowanie pod zmniejszonym ciśnieniem przebiega w niższej temperaturze

Ćwiczenie to może być przeprowadzone jako demonstracja przez nauczyciela. Nauczyciel dobiera do ½ litrowej kolbki dokładnie dopasowany korek, napełnia kolbę do połowy wodą i podgrzewa ją do temperatury niewiele niższej od temperatury wrzenia (90—96°). Po zdjęciu kolby z palnika zatyka ją korkiem, odwraca dnem do góry i ochładza dno strumieniem zimnej wody, ścierką zamoczoną w zimnej wodzie, lub też okłada dno śniegiem. W chwili ochłodzenia, woda w kolbie trzymanej w ręku zaczyna wrzeć. Zjawisko to trwa czas dłuższy.

Wyjaśnienie i wniosek. Ciśnienie i temperatura są do siebie wprost proporcjonalne. Gdy powietrze zawarte w kolbie nad poziomem wody zostaje ochłodzone, ciśnienie jego spada. Pod zmniejszonym ciśnieniem woda wrze w niższej temperaturze (w tym wypadku osiąga się wrzenie wody w temperaturze około 80°C). W przemyśle spożywczym niejednokrotnie przeprowadza się odparowywanie, zagęszczanie pod zmniejszonym ciśnieniem, np. w przemyśle przetwórczym. Odwrotnie, pod zwiększonym ciśnieniem osiąga się wrzenie w temperaturze wyższej. Stosuje się to w razie konieczności przeprowadzenia sterylizacji.

Ćwiczenie 7

Szybkość zmiękczenia warzyw przez gotowanie zależy od wielkości powierzchni zetknięcia produktu z wywarem

Do równej ilości wrzącej wody osolonej równą ilością soli, uczniowie wkładają równe ilości marchwi, pietruszki, buraków — a) startych na drobnej tarce, b) startych na grubej tarce, c) pokrajanych ręcznie w makaron, d) pokrajanych ręcznie w kostkę, e) w całości. Obserwują na zegarkach czas włożenia produktu do wody i czas, gdy jarzyna jest już zmiękczona i zdatna do spożycia.

Wniosek: Im jarzyna bardziej rozdrobniona, tj. im większa powierzchnia jej zetknięcia z wywarem, tym krótszy czas gotowania i tym większa oszczędność paliwa i wartości odżywczej.

Ćwiczenie 8

Temperatura wrzenia ulepów (I)

Do ulepu II stopnia, nagrzanego niewiele poniżej temperatury wrzenia, uczniowie wstawiają probówkę z lekko zabarwioną wodą zimną. Woda natychmiast zaczyna gwałtownie wrzeć, co wskazuje na to, że ulep jest nagrzany znacznie ponad temperaturę wrzenia wody.

Wniosek: Roztwory nagrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Ćwiczenie 9

Temperatura wrzenia ulepów (II)

Uczniowie przygotowują ulepy I, II i III stopnia, tj. a) na kompot, b) na lukier, c) na pomadki. Ulepy te doprowadzają do wrzenia i mierzą temperaturę wrzenia.

Wniosek: Im wyższe stężenie ulepu, tym wyższa temperatura wrzenia. Owoce smażone w ulepie, są ogrzewane w wysokiej temperaturze, która niszczy ich wartość witaminową, zwłaszcza, że smażenie odbywa się w otwartym rondlu przy nieograniczonym dostępie powietrza.

Ćwiczenie 10

Temperatura nagrzania tłuszczów

Uczniowie powoli podgrzewają równe ilości masła, słoniny, sadła, łoju, do chwili pojawienia się pierwszych dymów, będących oznaką, że tłuszcz zaczyna się rozkładać. Równocześnie mierzą temperaturę nagrzania tłuszczu.

Wniosek: Do najwyższej temperatury można nagrzać łój, najniższą ma masło. Temperatura nagrzania masła nie jest wystarczająca do szybkiego zrumienienia smażonego produktu, dlatego masło nie nadaje się do smażenia potraw.

Ćwiczenie 11

Dlaczego lody zamraża się w mieszaninie oziębiającej

Ulepy o różnym stężeniu uczniowie wlewają do probówek w równych ilościach i umieszczają w mieszaninie oziębiającej, sporządzonej z lodu lub śniegu i soli kuchennej, a jeszcze lepiej salmiaku. Mierzą termometrami spadek temperatury w probówkach do momentu, gdy roztwory zaczynają krzepnąć. Wówczas temperatura nie ulega zmianie. Obserwują który z ulepów krzepnie pierwszy, który zaś ostatni. Stwierdzają, że pierwszy w najwyższej temperaturze krzepnie ulep o stężeniu najmniejszym, ostatni zaś w najniższej temperaturze—ulep o stężeniu największym.

Wniosek: Do zamrożenia lodów, które są ulepem, nie wystarczy temperatura śniegu lub lodu, która wynosi 0°, lecz musi być użyta temperatura mieszaniny oziębiającej.

GRUPA II.

Ćwiczenie 12

Czyszczenie przyrządów miedzianych i mosiężnych

Uczniowie umieszczają opiłki miedziane na parowniczce i zadają amoniakiem wodnym. Po chwili obserwują, że ciecz, niebieszczeje. Zabarwienie z każdą chwilą staje się intensywniejsze. Miedź jaśnieje i nabiera połysku, gdyż jej wierzchnia warstwa, częściowo utleniona, rozpuszcza się w amoniaku.

Wniosek: Przedmioty miedziane, mosiężne, brązowe i z innych stopów, zawierających miedź, należy czyścić amoniakiem, który rozpuszcza wierzchnią warstwę zniszczoną działaniem czynników atmosferycznych. Amoniak stanowi główny składnik handlowy środków do czyszczenia metali.

Ćwiczenie 13

Przygotowanie ługu potasowego z popiołu drzewnego

a) Uczniowie działają jakimkolwiek kwasem na popiół drzewny, umieszczony na spodeczku. Popiół gwałtownie się burzy, co dowodzi obecności węglanu lub węglanów. W tym wypadku jest to węglan potasu, czyli potaż.

b) Różowy papierek lakmusowy stwierdza odczyn zasadowy. Nie jest to jednak silna zasada.

c) Popiół drzewny zawieszony w wodzie uczniowie gotują przez chwilę z dodatkiem wapna gaszonego. Przesączają. Otrzymany klarowny przesącz jest silnym ługiem potasowym, który zostanie użyty do dalszych doświadczeń.

Wniosek: Podczas gotowania potażu (w popiele drzewnym) z wodorotlenkiem wapnia zaszła reakcja $K_2CO_3 + Ca(OH)_2 = 2KOH + CaCO_3$, w wyniku której otrzymaliśmy ług potasowy i nierozpuszczalny osad węglanu wapnia, który pozostaje na sączku.

Ćwiczenie 14

Szorowanie przyrządów drewnianych i naczyń aluminiowych

a) Dwa jednakowe drewienka uczniowie umieszczają: 1) w ługu potasowym, 2) w ługu sodowym lub roztworze bielidła. Po paru dniach obserwują zmiany drewienek: drewno umieszczone w ługu sodowym sczerniało, zaś drewienko umieszczone w ługu potasowym nie jest sczerniałe.

b) W takich samych roztworach ługów uczniowie umieszczają na przeciąg paru dni blaszki lub opiłki aluminiowe. Trzecią porcję opiłek umieszczają w kwasie. Po pewnym czasie stwierdzają, że aluminium umieszczone w zasadach ściemniało, zaś w kwasie zjaśniało, przy czym widoczne jest rozpuszczenie wierzchniej warstwy aluminium.

Wniosek: Sprzęty i narzędzia drewniane należy szorować tylko ługiem drzewnym lub szarym mydłem (potasowym), unikać bielidła. Naczyń i przyrządów aluminiowych nie należy myć ani popiołem drzewnym, ani roztworem bielidła, lecz czyścić kwasem.

Ciąg dalszy przekładów ćwiczeń w następnym numerze.

WSPÓŁZAWODNICTWO TO WIELKI KROK NAPRZÓD NA DRODZE KU SOCJALIZMOWI

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

KAZIMIERZ PYSZKOWSKI

Organizacja i metody pracy gospód spółdzielczych

II.

Dobór personelu.

Podstawowym warunkiem dobrego funkcjonowania gospody spółdzielczej — obok odpowiedniego lokalu, urządzenia, wyposażenia w potrzebny sprzęt i zaopatrzenia w surowce — jest właściwy dobór personelu.

Pod tym względem w istniejących już gospodach nie jest dobrze. Utarło się mniemanie wśród zarządów gminnych spółdzielni, że kierownikiem uspołecznionego zakładu gastronomicznego może być każdy, kto potrafi czytać, pisać i rachować, że do prowadzenia kuchni wystarczy zwykła, domowa umiejętność przyrządzania potraw, a do obsłużenia konsumenta nie potrzeba żadnych w ogóle umiejętności.

Tak jednak nie jest. Kierowanie zakładem gastronomicznym jest o wiele trudniejsze, niż kierowanie np. sklepem spożywczym lub innym przedsiębiorstwem handlowym. Występuje tutaj konieczność dokładnej znajomości nie tylko branży spożywczej, lecz również zasad żywienia i przygotowania posiłków; trzeba umieć planować i analizować działalność zakładu; potrzebna jest znajomość zasad rachunkowości gastronomicznej, dość skomplikowanej, jak i umiejętność kontrolowania zużycia produktów, jakości posiłków i napojów; trzeba wreszcie dobrze wczuwać się w potrzeby konsumentów i środowiska, dla którego się pracuje, trzeba umieć się dostosować się do miejscowych przyzwyczajeń i wymagań . Także przygotowanie posiłków w zakładzie gastronomicznym wymaga odmiennego, znacznie większego doświadczenia i opanowania sztuki kulinarnej, niż nabyte w gospodarstwie domowym. Zarówno metody i technika przyrządzania posiłków jak asortyment potraw i ich ilość są zupełnie inne, wymagają przeto gruntownego przygotowania zawodowego. Ponadto występuje tutaj umiejętność porcjowania w oparciu o obowiązujące normy i recepturę, konieczność dokładnego rozliczania produktów i potraw, a także znajomość zasad sporządzania raportów i rozliczeń.

Obsługa konsumentów jest czynnością daleko trudniejszą, niż obsłużenie nielicznego grona domowników. Trzeba nie tylko umieć szybko, sprawnie, dokładnie i uprzejmie obsłużyć znaczną liczbę osób w bardzo ograniczonym czasie, ale nadto znać zasady i metody sprzedaży, dokładnie opanować nazwy, wygląd, właściwości i ceny poszczególnych potraw, przekąsek i napojów, umieć szybko i dokładnie rachować, wystawić rachunek, rozliczyć się z kasą, bufetem i kuchnią. Słowem — trzeba być doświadczonym sprzedawcą, a jednocześnie posiadać dobrą znajomość branży, odpowiednią dla wykonywanych czynności zręczność ruchów i umiejętność obcowania z ludźmi. Takie same wiadomości należy wymagać od bufetowych.

Wynika z tego, że w zakładach gastronomicznych mamy do czynienia przynajmniej z czterema grupami pracowników, którzy powinni posiadać dostateczne przygotowanie zawodowe. W przeciwnym razie nie może być mowy o prawidłowym funkcjonowaniu zakładu i zadowoleniu konsumentów, a więc i o dobrym spełnieniu przez zakład zadań, dla których został uruchomiony.

Należy przeto specjalnie starannie dobierać personel, dbać o jego stronę moralną i zawodową, badać starannie przydatność kandydatów do pracy w zakładach żywienia zbiorowego, dążyć do stałego i systematycznego szkolenia i przeszkalania pracowników.

Obowiązujące przepisy o koncesjonowaniu zakładów gastronomicznych wymagają od kierowników tych zakładów przygotowania zawodowego, jak również posiadania dowodów tego przygotowania w postaci świadectw z ukończenia bądź szkół lub kursów zawodowych, bądź z dłuższej praktyki gastronomicznej. W związku z tym należałoby przyjąć zasadę, że wszyscy czynni już kierownicy gospód, jeśli nie posiadają jeszcze tych formalnych kwalifikacji, powinni być w najbliższym czasie przeszkoleni na kursach, organizowanych i prowadzonych przez CRS „Samopomoc Chłopską". Natomiast nowo zaangażowani kierownicy, po wytypowaniu ich kandydatur, powinni być kierowani na kursy raczej przed objęciem funkcji. Jest to możliwe dlatego, że gospody spółdzielcze uruchamiane są zgodnie z planem sieci, ustalonym na rok z góry, a zatem fakt ewent. uruchomienia gospody jest znany na kilka miesięcy naprzód.

Czynnym już pracownikom trzeba udostępnić wydawnictwa i czasopisma fachowe, podnosić ich poziom zawodowy przez socjalistyczne współzawodnictwo, narady produkcyjne, odprawy informacyjno-szkoleniowe itd. Poza tym trzeba specjalnie starannie obserwować wydajność i jakość pracy, zamiłowanie do zawodu, wyławiać talenty i przesuwać wyróżniających się pracowników na odpowiedzialniejsze i kierownicze stanowiska. Należy także korzystać

w szerokim zakresie z pomocy czynnych już we wszystkich okręgach inspektorów i instruktorów gospód, jak również zwracać się o informacje i instrukcje do aparatu nadzorczego w PZGS i Oddziałach Okręgowych Centrali Rolniczej Spółdzielni Samopomoc Chłopska.

Organizacja wewnętrzna gospody. Organizacja pracy.

Organizacja wewnętrzna gospody powinna być dostosowana do jej wielkości i zakresu działalności. W każdej prawie gospodzie występować będą następujące grupy czynności:

1. kierownictwo i biuro,
2. przyjmowanie, przechowywanie i wydawanie produktów i towarów (magazyn),
3. kuchnia,
4. bufet,
5. kasa,
6. obsługa konsumentów.

Dla wszystkich tych grup czynności należy wyznaczyć potrzebną ilość pracowników, ustalić zakres ich obowiązków, kompetencji i odpowiedzialności, określić możliwie dokładnie sposób wykonywania poszczególnych funkcji.

W gospodach małych, poszczególni pracownicy mogą wykonywać jednocześnie czynności zaliczone do odmiennych grup. Np. kierownik gospody może być również magazynierem, a niekiedy nawet jednocześnie bufetowym lub kasjerem; bufetowy może być w małej gospodzie jednocześnie biuralistą lub kelnerem itp. Niemniej jednak i w tych wypadkach zakres obowiązków, kompetencji i odpowiedzialności w poszczególnych grupach czynności musi być ustalony. Każdy pracownik musi konkretnie wiedzieć, komu podlega, w jakim zakresie obowiązany jest wykonywać dyspozycje zwierzchnika, co należy do jego obowiązków, a nadto — kiedy zaczyna i kończy pracę, jak również — kiedy ma dni wolne.

Liczba pracowników musi być dostosowana do rozmiarów zakładu i wysokości jego obrotów. W przeciwnym razie nie może być mowy ani o dobrym wykonaniu obowiązków, a tym samym i prawidłowym funkcjonowaniu zakładu ani o przestrzeganiu czasu pracy i dniach wolnych dla pracowników. Niedostateczna liczba pracowników doprowadzi w konsekwencji do przepracowania, przemęczenia i zniechęcenia, spowoduje spory o czas pracy i godziny nadliczbowe, w ostatecznym zaś rezultacie wytworzy atmosferę całkowicie niesprzyjającą prawidłowemu rozwojowi zakładu.

Nie mamy jeszcze opracowanych obowiązujących norm wydajności i norm zatrudnienia. Operujemy jednak pewnymi normami orientacyjnymi, opartymi na przeprowadzonych doświadczeniach i analizach. Na zasadzie tych przesłanek przyjęto tymczasowo dla gospód spółdzielczych na wsi i w mniejszych miastach jako normę zatrudnienia — 200.000 zł obrotu miesięcznego na jednego pracownika. Wynika stąd, że np. gospoda wykazująca milion złotych miesięcznego obrotu powinna mieć pięciu pracowników, gospoda o 2 milionach złotych obrotu miesięcznego — 10 pracowników itd. Tymczasem nie są odosobnione wypadki, że w gospodzie, mającej milion złotych obrotu miesięcznego, zatrudniony jest jeden lub dwóch pracowników. W takich wypadkach o dobrym funkcjonowaniu gospody, rozkładzie zajęć, przestrzeganiu czasu pracy, dobrej obsłudze konsumentów, przygotowaniu gorących posiłków nie może być mowy. Będzie to niewątpliwie gospoda o charakterze kiepskiego bufetu, wydającego tylko wódkę, wędline, pieczywo i piwo. Taka gospoda będąc zaprzeczeniem tego, do czego dążymy, rychło stać się może miejscem rozpijania ludności wiejskiej.

Każda gospoda spółdzielcza powinna posiadać regulamin organizacyjny, ustalający nazwę, siedzibę i zakres działalności, zasady zarządzania gospodą, zakres obowiązków, kompetencji i odpowiedzialności kierownictwa, zasady prowadzenia gospodarki, kasowości, rachunkowości, sposób przyjmowania i zwalniania pracowników, ich zależność funkcyjną i służbową itd. Regulamin organizacyjny gospody powinien być uchwalony przez zarząd spółdzielni dlatego, że działalność i gospodarka każdego zakładu żywienia zbiorowego stanowi pewną zamkniętą i indywidualną całość, wymykającą się do pewnego stopnia z ogólnych ram organizacyjnych spółdzielni, a kierownik takiego zakładu, obarczony odpowiedzialnością za jego gospodarkę, musi mieć możność racjonalnego prowadzenia tej gospodarki. Dlatego teza o konieczności nadania zakładowi regulaminu organizacyjnego nie wynika jedynie z przesłanek formalistycznych. Regulamin bowiem to nie tylko dokument, który żółknie w szafie, lecz przede wszystkim zbiór trwałych zasad, na których ma się oprzeć działalność i eksploatacja zakładu.

Rozwinięciem regulaminu organizacyjnego będą instrukcje szczegółowe dla poszczególnych grup czynności (działów pracy), a mianowicie:

a) instrukcja dla kierownika,

b) instrukcja dla kuchni,

c) instrukcja dla magazynu,

d) instrukcja dla bufetu,

e) instrukcja dla obsługi konsumentów,

f) rozkład zajęć,

g) instrukcja rachunkowa.

Instrukcja rachunkowa została już opracowana przez Centralę Rolniczą Spółdzielni Samopomoc Chłopska i opublikowana w numerze 12 „Zarządzeń dla spółdzielni" z r. 1950 z mocą obowiązującą od dnia 1 lipca 1950 r.

Wzory pozostałych instrukcji i regulaminów zostały już opracowane i po przeanalizowaniu i zaakceptowaniu zostaną sukcesywnie podane do wiadomości gminnych spółdzielni.

d. c. n.

STEFAN PAWŁOWSKI

Wytyczne w szkoleniu kierowników gospód w pionie CRS

Jednym z najważniejszych zagadnień w zakresie żywienia zbiorowego, a w szczególności w pionie CRS — to sprawa doboru, szkolenia i przeszkalania kadr, zarówno kierowniczych jak i technicznych. Gminne Spółdzielnie, przejmując zakłady prywatne, przejmowały przeważnie lokale wraz z personelem, a bardzo często i z byłym właścicielem, jako kierownikiem gospody. Zdarzało się też często, że pod szyldem gospody spółdzielczej, uprawiano nadal wyzysk, spekulację i rozpijanie ludności, nie przejawiając żadnej troski o człowieka pracy, o dostarczenie mu podstawowych, tanich i smacznych posiłków, o stworzenie mu odpowiedniej atmosfery.

Organizowane w pierwszym półroczu odprawy inspektorów i kierowników gospód częściowo tylko wpłynęły na zmianę tego stanu rzeczy, popularyzując funkcje społeczne gospody spółdzielczej na wsi, gospody — która nie powinna być karczmą, a zakładem uspołecznionym, zaspokajającym potrzeby robotników oraz mało i średnio-rolnych chłopów.

Odprawy te podkreśliły, że istotnym zadaniem gospody spółdzielczej, to dostarczenie chłopom podstawowych posiłków o pełnej wartości odżywczej. Aczkolwiek stosunek utargów z wódki do całości obrotów gospód, wynosi na I półrocze 1950 roku jeszcze 23%, to jednak jest już widoczne, że następuje przesunięcie na korzyść posiłków podstawowych.

Zasada, że kadry decydują o realizacji zadań, ma na odcinku żywienia zbiorowego na wsi szczególne znaczenie. Bez właściwego doboru i przeszkolenia kadr i bez właściwej podstawy klasowej kierownika gospody — cele zakładów żywienia zbiorowego nie będą mogły być osiągnięte.

Przystępując do doboru i szkolenia kadr w pionie CRS, wyraźnie stawiamy sprawę, że kandydaci na kierowników gospód, którzy mają realizować zamierzone zadania, muszą odpowiadać następującym warunkom:

1. Wiek — od 23 do 40 lat.
2. Wykształcenie — najmniej 7 klas szkoły podstawowej, względnie posiadanie wiadomości w tym zakresie.
3. Praktyczne przygotowanie w zakładzie gastronomicznym, lub specjalne zamiłowanie do tego zawodu.
4. Pochodzenie robotnicze lub ze środowiska mało wzg. średnio-rolnych chłopów.
5. Opinia lekarska o przydatności do zawodu.
6. Odpowiednie walory moralne:
   a) uspołecznienie i aktywność,
   b) obowiązkowość i sumienność w pracy,
   c) umiejętność współżycia z ludźmi,
   d) znajomość środowiska wiejskiego,
   e) duże poczucie estetyki,
   f) nieposiadanie szkodliwych nałogów.

Zdając sobie sprawę z konieczności szybkiego, a jednocześnie masowego przeszkolenia kadr, zaplanowaliśmy na rok 1950 przeszkolenie 700 kierowników gospód na 18-dniowych kursach. Kursy te mają na celu przede wszystkim:

a) Podniesienie świadomości społeczno-politycznej, szczególnie w zakresie przebudowy ustroju wsi oraz roli i zadań spółdzielczości chłopskiej na odcinku wiejskim, z podkreśleniem właściwej roli zakładów żywienia zbiorowego.
b) nabycie wiadomości i umiejętności zawodowych, potrzebnych do prowadzenia uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego w zakresie administracji, organizacji pracy, a w szczególności w planowaniu sprawozdawczości, rachunkowości i technicznej kontroli itp.

Program obejmuje 120 godzin, przy czym na wykłady przeznacza się 61 godzin, na seminaria i ćwiczenia 52 godziny, na egzaminy 7 godzin. Całość programu podzielona została na zagadnienia społeczno-polityczne ze szczególnym uwzględnieniem problemów wsi i na zagadnienia powiązane z prowadzeniem zakładu.

Zagadnienia społeczno-polityczne obejmują:

1. istotę demokracji ludowej,
2. ustrój władz Polski Ludowej,
3. socjalistyczną przebudowę wsi,
4. odbudowę kraju i budowę podstaw socjalizmu w Polsce,
5. współzawodnictwo i racjonalizatorstwo, jako czynniki przyspieszające budowę podstaw socjalizmu,
6. znaczenie walki o pokój,
7. strukturę spółdzielczości samopomocowej,
8. rolę i zadania gospody spółdzielczej w przebudowie wsi.

Zagadnienia związane z zawodem obejmują:

1. przepisy prawne i formalności związane z organizowaniem i prowadzeniem gospody,
2. urządzenia, organizację i metody pracy w gospodzie,
3. higienę i estetykę gospód, oraz obowiązujące przepisy sanitarne,
4. zakup i magazynowanie produktów,
5. podstawowe zasady żywienia, układanie jadłospisów i receptur,
6. praktyczne przygotowanie posiłków na określoną ilość osób: a) obiady popularne,

b) klubowe, c) zakąski zimne, d) surówki,
7. technikę prowadzenia gospodarstwa w gospodzie,
8. kalkulację i cennik,
9. rachunkowość, kasowość i kontrolę,
10. planowanie i sprawozdawczość,
11. współpracę kierownika z personelem, zarządem GS, Komitetem Członkowskim oraz innymi organizacjami społeczno-politycznymi,
12. obowiązki i rolę kierownika w gospodzie, jako zakładzie uspołecznionym.

Przeszkolenie kierowników według nakreślonego wyżej programu jest wstępem do właściwego szkolenia branżowego, które rozpocznie się w pionie CRS w roku 1951. Formy szkolenia i program na rok 1951 omówimy w jednym z następnych numerów pisma.

Z działalności CRS w okr. katowickim

W dniach 17 — 31.VIII br. w Ośrodku Szkoleniowym w Ustroniu Śląskim, odbył się kurs dla kierowników gospód. Na kursie tym przeszkolono 37 kandydatów, z tej liczby 5 z wynikiem bardzo dobrym. Na uwagę zasługuje fakt,



że 60% uczestników kursu stanowiły kobiety, które jak wynika z obserwacji i doświadczenia, podchodzą do zagadnienia szkolenia o wiele aktywniej i uzyskują lepsze wyniki pracy. Świadczy o tym fakt, że w czasie trwania kursu, kobiety zdobyły najlepsze lokaty we współzawodnictwie zespołowym i indywidualnym.

Przy okazji warto przypomnieć, że pracownicy gospody Gminnej Spółdzielni w Orzeszu pow. Pszczyna, zainicjowali współzawodnictwo pracy, pod hasłem „zmienimy karczmy na gospody spółdzielcze". Rzucony apel podjęli pierwsi pracownicy Gminnej Spółdzielni w Kałuszynie pow. Mińsk Mazow., a za nimi pracownicy innych gospód. W wyniku tego współzawodnictwa dużo zmieniło się na lepsze w gospodach.

Podajemy kilka ciekawych cyfr z akcji rozwojowej gospód spółdzielczych w okręgu katowickim.

Stan liczbowy gospód na koniec III kwartału 1949 r. wynosił 54 zakłady, na dzień 31.XII.1949 — 90 zakładów (wzrost o 80%). W I półroczu 1950 r. przybyło nowych 46 zakładów. W III kwartale br. w ramach czynu lipcowego uruchomiono dalsze 27 gospód, których liczba na dzień 30.IX br. wynosi łącznie 163 zakłady.

Warto również podkreślić fakt, że specjalną troską otoczone są gospody, prowadzące akcję żywienia zbiorowego, które w stosunku do wyżej podanej liczby stanowią pełne 60%, reszta — to gospody o charakterze kawiarniano-bufetowym, wydające poza wszelkiego rodzaju napojami, zimne a nawet gorące przekąski. Z zadowoleniem podkreślić należy dobre wyniki walki z alkoholizmem, przez wykorzystanie do maximum przysługujących marż zarobkowych brutto na napojach wyskokowych, a obniżenie cen na wina, potrawy i przekąski. Ograniczenie sprzedaży alkoholu do 1/10 litra na osobę (w myśl zarządzenia wewnętrznego) natrafia na poważne trudności, gdyż konsumenci zaopatrują się w alkohol w sklepach i konsumują go ukradkiem w gospodach. Pole do popisu na tym odcinku może mieć Komitet do Walki z Alkoholizmem, rozwiązując tę palącą kwestię przez np. zakaz sprzedaży w sklepach spółdzielczych alkoholu w naczyniach o pojemności 0,25 l.

Wracając do danych cyfrowych notujemy:

W I półroczu 1950 r. wyprodukowano i wydano 38.331 śniadań, 356.215—obiadów klubowych i popularnych, oraz 824.679—tanich dań, kolacji i zakąsek. Osiągnięte w tym okresie obroty wyrażają się sumą 497.948.989 zł, czyli o 40% większą od sumy zaplanowanej, a o całe 100% większą od sum obrotów pierwszego półrocza 1949 roku.



W związku z podziałem administracyjnym województw, stan liczbowy gospód okręgu katowickiego ulegnie zmianie, gdyż ok. 60% gos-

pód zostanie przyłączone do okręgu Opolskiego, pozwoli to niewątpliwie na bardziej dokładne i intensywne rozpracowanie tego ważnego zagadnienia.

Akcja organizacyjna, mimo szybkiego rozwoju, napotyka na poważne trudności, w postaci braku odpowiednich kredytów, urządzeń, inwentarza, a zwłaszcza braku odpowiednio przygotowanych kadr. Dla zaradzenia chociaż częściowego tym trudnościom, O/O Katowice organizuje do końca roku jeszcze 2 kursy dla kierowników gospód.

SABINA WITKOWSKA

Organizacja kuchni szkolnych

(z materiałów opracowanych przez autorkę dla Ministerstwa Oświaty)

Akcja drugich śniadań szkolnych ma charakter państwowo-społeczny i zasięg jej obejmuje wszystkie dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym, zarówno w mieście, jak i na wsi. Celem akcji jest dostarczenie dzieciom pełnowartościowego posiłku w czasie ich największego wysiłku umysłowego, do którego bezsprzecznie zaliczamy lekcje szkolne. Przez stałe wydawanie posiłków o wysokiej wartości odżywczej, możemy nie tylko wyrównać straty energii i podtrzymać siły dziecka, lecz również wyrównać niedobory pokarmowe żywienia domowego i podnieść tężyznę fizyczną dzieci (szczegóły w arykule „Drugie śniadania szkolne" Nr 5 „Żywienia Zbiorowego" 1950 r.).

Poważną trudność w rozwinięciu akcji stanowią przeszkody organizacyjno-techniczne, do których należy zaliczyć w pierwszym rzędzie brak kuchni szkolnych i pomieszczeń gospodarczych. Aby trudności te pokonać, należy zanalizować warunki w różnych szkołach i ustalić sposoby rozwiązania tego zagadnienia.

W związku z tym możemy podzielić szkoły w sposób następujący:

1. Szkoły, w których z braku miejsca i z powodu nieodpowiednich warunków lokalowych **kuchni urządzić nie można.**
2. Szkoły, w których kuchni nie ma, **ale można kosztem pewnych przeróbek ją urządzić.**
3. Szkoły, w których nie ma miejsca na kuchnię normalną, **ale można znaleźć pomieszczenie na urządzenie kuchenki podręcznej.**
4. Szkoły odbudowujące się lub nowobudujące się, **w których należy od razu zaplanować i wybudować kuchnię szkolną i salę jadalną.**

Rozpatrzmy każdą z tych możliwości oddzielnie:

1) Szkoły, które z poważnych powodów i przeszkód kuchni urządzić nie mogą, powinny szukać rozwiązania przez:

a) wynajęcie lokalu na kuchnię szkolną w pobliżu szkoły;
b) korzystanie w przyrządzaniu śniadań z pomocy Barów Mlecznych, Gospód Ludowych, sklepów Spółdzielni Spożywców itp.;
c) korzystanie z najbliższej kuchni innej szkoły (w dużym mieście);
d) wybudowanie oddzielnego pomieszczenia na kuchnię obok szkoły (na wsi);
e) korzystanie z Centralnej Kuchni Szkolnej (w dużym mieście);
f) korzystanie w wyjątkowych wypadkach nawet z kuchni polowej.

Wynajęty lokal, przeznaczony na kuchnię szkolną, nawet w najbardziej prymitywnych warunkach powinien składać się przynajmniej z 2 izb, jednej dość obszernej, przeznaczonej na kuchnię właściwą i z drugiej mniejszej, przeznaczonej na obieralnię jarzyn i zmywalnię naczyń.

Potrzebne jest również pomieszczenie, w którym można by urządzić magazyn kuchenny. W wyjątkowych wypadkach, w małych szkołach, możemy na podręczny magazyn odgrodzić część korytarza lub na korytarzu ustawić szafy spiżarniane. Drzwi szaf powinny być gęsto zasiatkowane, aby przez oczka siatki nie dostawały się owady.

Niezbędna jest również piwnica, jako miejsce do przechowania jarzyn i opału.

Przy wynajmowaniu lokalu należy również zwrócić uwagę na łatwość zdobycia na miejscu dobrej wody i możliwość wybudowania pieca kuchennego, o wielkości dostosowanej do ilości wydawanych posiłków.

Wydawanie śniadań przez Gospody Ludowe, Bary Mleczne czy sklepy Spółdzielni Spożywców, przy pełnej odpłatności i zorganizowanej pomocy przez Komitety Rodzicielskie przy wydawaniu posiłków — jest zupełnie możliwe i w niektórych wypadkach jest stosowane.

W dużych miastach szkoły są często położone blisko siebie lub nawet mieszczą się we wspólnych budynkach — można więc, jeśli w jednej ze szkół jest większa kuchnia, przygotowywać posiłki od razu dla większej grupy dzieci. Wkład w urządzenie, wyposażenie, inwestowanie i zaopatrywanie kuchni w inwentarz, powinien być wtedy procentowo rozłożony na wszystkie korzystające szkoły. Tak samo należy równomiernie rozkładać ciężary personalne czy też dyżury.

Jeżeli budynek szkolny na wsi jest tak mały, że nie może być mowy o urządzeniu kuchni, to przy zorganizowanym wysiłku gromadzkim, przy pomocy Komitetów Rodzicielskich, a także przy pomocy samych dzieci i młodzieży, można dobudować oddzielną oficynkę na kuchnię szkolną i skromne pomieszczenia gospodarcze

Kuchnia szkolna na terenie wsi spełnia szczególne zadania, gdyż dzieci dochodzą do szkoły z szeregu wsi okolicznych, leżących w promieniu kilku kilometrów, bez względu na warunki atmosferyczne. Przychodzą często zziębnięte i zmoczone, podtrzymanie ich energii w jak najkrótszym czasie po przyjściu staje się koniecznością. Dziecko zmęczone i niedożywione nie stanie do współzawodnictwa o wyniki nauczania, a w każdym razie nie odniesie w tym współzawodnictwie zwycięstwa.

Na terenie dużych miast, można by najlepiej rozwiązać sprawę wydawania drugich śniadań szkolnych, w szkołach nie posiadających własnych kuchni—przez zorganizowanie i urządzenie Kuchni Centralnej. Kuchnia ta odpowiednio urządzona i wyposażona przyrządzałaby posiłki dla dzieci z kilku szkół. Dla usprawnienia akcji w wielkich miastach, najlepiej byłoby gdyby powstały Centralne Kuchnie Dzielnicowe, gdyż ułatwiłoby to niesłychanie i przyśpieszyło dowożenie posiłków. Poza tym, czas od przyrządzania posiłków do ich spożycia byłby skrócony, co nie jest bez znaczenia dla wartości odżywczej pokarmów.

Centralne kuchnie mogłyby również powstać na terenie gmin, ale miałyby one zupełnie odmienny charakter, gdyż nie obsługiwałyby wyłącznie kuchni szkolnej.

2) Jeśli na terenie szkoły wybierzemy pomieszczenia, nadające się po przebudowaniu na kuchnię, musimy w pierwszym rzędzie zwrócić uwagę czy są tam przewody kominowe, czy łatwo możemy doprowadzić instalacje wodne, kanalizacyjne, elektryczne, gazowe, parowe, centralne ogrzewanie itp. Ustalenie tych wszystkich danych, łącznie z planem funkcjonalnym, jest niezbędne przed opracowaniem planów i kosztorysów i przystąpieniem do wykonania. Wyposażenie kuchni w urządzenia, sprzęty, naczynia i narzędzia pracy będzie uzależnione od możliwości finansowych i przedsiębiorczości kierownictwa i Komitetu Rodzicielskiego; w każdym jednak wypadku wyposażenie kuchni nie może zejść poniżej niezbędnego minimum i kolidować z zasadami higieny.

Komitety Rodzicielskie do zagadnienia drugich śniadań szkolnych powinny podejść od strony zarówno dobra własnych dzieci jak i interesu ogólno-państwowego, wciągając do pomocy i współpracy Komitety Opiekuńcze, Towarzystwo Przyjaciół Dzieci, Samopomoc Chłopską itp. — zależnie od środowiska. Współpraca ta może mieć różny charakter, zależnie od warunków terenowych i może obejmować, np. pomoc w zdobyciu i przewiezieniu materiałów do budowy kuchni, zorganizowanie robocizny i pomocy w ludziach, wypożyczenie sprzętów, narzędzi pracy itp.

3) Szkoły, w których nie ma miejsca na urządzenie kuchni i które nie mogą korzystać z lokalu innej szkoły, powinny tymczasowo urządzić kuchenki podręczne. Nie będzie można wtedy wydawać śniadań gotowanych, lecz jedynie chleb z dodatkami i gorące napoje. W kuchence podręcznej musi być choćby mały piec węglowy lub kuchnia gazowa czy elektryczna do gotowania mleka, kawy, jaj itp. oraz 1 — 2 stoły obite blachą, szafa na naczynia, zmywalnia do mycia naczyń. Wyposażenie kuchenki tego typu może być skromne, musi jednak być starannie obmyślone i przewidywać niezbędne narzędzia i przybory, które pozwolą przygotowywać dzieciom m. in. i surówki.

Przy najtrudniejszych nawet warunkach lokalowych, wydawanie dzieciom ciepłego napoju w postaci mleka, kawy mlecznej lub kakao — jest niezbędne.

4) W szkołach nowobudujących się, kuchnie powinny być przewidziane w planie budowy i oparte o ustalony z góry plan funkcjonalny, dostosowany do liczby dzieci i personelu. W kuchniach, obliczonych na wydawanie dużej ilości posiłków, należy przewidzieć tak samo jak dla innych kuchen żywienia zbiorowego — oprócz kuchni właściwej — obieralnię jarzyn, zmywalnię naczyń, magazyn, piwnicę na jarzyny, na węgiel itp., a poza tym jadalnię.

Jeśli posiadamy **salę jadalną**, to stosunkowo łatwo możemy zapewnić dzieciom wygodę i kulturalne warunki do spożywania posiłków. Obok stołów zwykłych i krzeseł lub ławek (ławki powinny być krótkie, łatwe do przesuwania i przenoszenia, starannie wyheblowane), powinny znajdować się jeszcze na sali jadalnej podręczne stoliki boczne na ustawianie naczyń czystych i zbrudzonych. Jeśli wydawanie potraw będzie odbywało się na sali, to należy od razu przewidzieć specjalne stoiska-bufety lub specjalne stoliki, przeznaczone do ustawiania potraw, chleba, naczyń, sztućcy itp. Jeśli sala jest duża, można urządzić dwa identyczne stoiska na przeciwległych końcach sali. Przy takim urządzeniu, dzieciom starszym możemy wydawać potrawy systemem samoobsługi, dla dzieci młodszych mogą roznosić potrawy dyżurne lub też dzieci mogą zasiadać do posiłku już przygotowanego na stołach.

Jeśli sala jadalna jest połączona z kuchnią, wydawanie potraw może odbywać się przez szerokie okienko, obudowane blatem od strony jadalni i od strony kuchni.

W budynkach małych, starych, w których ze względu na szczupłość lokalu nie można urządzić jadalni, dzieci muszą jadać w klasie lub sali zabaw (w przedszkolu), w tym wypadku jednak klasa powinna przed śniadaniem zmienić błyskawicznie swój wygląd, a więc:

1. dzieci muszą przed śniadaniem starannie schować książki (zabawki),
2. dyżurni muszą natychmiast wywietrzyć salę i wytrzeć ławki,
3. dzieci muszą umyć ręce i rozłożyć na ławkach swoje serwetki,
4. dyżurni powinni roznieść posiłki.

Po skończonym śniadaniu, dzieci powinny doprowadzić klasę szkolną do porządku i umyć ręce.

Jeśli szkoła lub przedszkole posiada ogródek lub trawnik, można na okres wiosenny urządzić jadalnię na powietrzu. Wystarczą wówczas

najbardziej prymitywne stoły i ławki, można również nad stołami zrobić daszki na wbitych w ziemię wysokich palach.

Podane przykłady, odnośnie organizowania kuchni szkolnych i jadalni, nie wyczerpują wszystkich możliwych rozwiązań, jakie mogą mieć miejsce w różnych warunkach szkolnych. Celem tych przykładów jest pobudzenie inicjatywy w pokonywaniu trudności technicznych— dla dobra i zdrowia dziecka.

ANDRZEJ ZIEMIĘCKI

I w stołówce WSS może być nieźle

Warszawska Spółdzielnia Spożywców nie ma na ogół dobrej prasy. Skargi na niegrzeczną obsługę w sklepach, zżymanie się na długie czekanie i monotonię nazbyt skromnych jadłospisów po gospodach, zażalenia na stołówki przy instytucjach wypełnają szpalty wszystkich niemal



Przygotowanie do obiadu

czasopism i to nieraz seryjnie. Uprzedzenie? Niechęć do formy? Raczej nie. Wiemy, że te nieliczne mniejsze stołówki, które się jeszcze uchowały we własnym zarządzie, bronią się przed przejściem do WSS. Wiemy, że książki zażaleń są pełne cierpkich uwag, często zbiorowych, na temat jakości podawanych posiłków. Kiedy na szpaltach dzienników znajduje się jakaś pochwała (jakże rzadko!), to się ją zaopatruje melancholijnym wstępem: „Wobec stałych utyskiwań na wyżywienie w stołówkach, warto podkreślić, że i tu są pozytywne wyjątki..."

Nic więc dziwnego, że wiadomość o przyznaniu premii stołówce nr 33 Narodowego Banku Polskiego spotkała się z lekkim sceptycyzmem.

„Przy takim poziomie całości nie trudno się wybić na czołowe miejsce" — nasunęła się zasugerowana refleksja.

Takie nastawienie towarzyszyło tylko do progów stołówki. Już bowiem sam jej lokal począł rozpraszać ujemną opinię. Obszerna sala jadalna czysto utrzymana, stoły nakryte skromnie ale schludnie, upiększone świeżymi kwiatami, krzesła dostosowane do całości, obsługa krzątająca się żywo, w białych fartuszkach i czepeczkach, jakby prosto z pod żelazka; nie widać żadnego ogonka ani czekania, tej zmory wszystkich stołówek i gospód.

Właśnie wstaje od stołu wysoki pan z dużymi wąsami, o charakterystycznym typie bankowca. Znać po nim, że umie dobrze zjeść. Po paru słowach zaznajomienia wywiązuje się krótki dialog na tematy lokalne.

— Jest pan zadowolony z tutejszej stołówki?

— Owszem, nawet bardzo. I wystarczająco i smacznie zrobione, i przyjemnie podane. Musi być pożywne jedzenie, bo już do wieczora nie jestem głodny.

— A ma pan jakieś specjalne życzenia pod adresem stołówki?

— Od czasu do czasu przydałby się postny obiad—wtrąca z boku przystojna, zażywna brunetka, która od paru chwil przysłuchiwała się rozmowie.

— Zresztą niech pan przejrzy książkę zażaleń — mówi bankowiec.

Prawda — książka zażaleń. Fotografia stołówkowego życia.

Książka zażaleń leży w sali na widocznym miejscu. Nie trzeba się o nią dopraszać, każdy może podejść i wziąć.

Na kilkaset pochwał i wyrazów uznania jedna brzydka uwaga:

„6 września kiełbasa była nieświeża".

Kierowniczka jest niepocieszona.

— Całą książkę mi zepsuli!

— Jakże to się stało? Nikt nie zauważył?



„Nasz kącik" w jadalni

Przywieźli mi na godzinę przed obiadem, o 12. Oglądaliśmy wszyscy i wydawała się zupełnie dobra. Dopiero po ugotowaniu okazało się, że niektóre kawałki były nie do jedzenia. Przeprosiłam gości, ale co to pomoże! Nie mogę im tego darować.

— Komu? Gościom?

— Nie, dostawcom. Trzeba się bardzo pilnować. Nieraz musiałam odrzucić towar. A główna rzecz, że czasem tak późno przywożą, że do



Przy bufecie

ostatniej chwili nie wiem, czy będzie mięso na obiad.

— Ile kosztuje obiad?

— Na obiad dwudaniowy wolno mi zużyć surowca za 77 zł. Koszt lokalu i personelu opłaca bank.

— I to pani wystarcza?

— Przeciętnie w ciągu miesiąca tak. Nie miałem nigdy przekroczeń. Oczywiście z dnia na dzień są różnice.

— A na czym polega fakt, że w wielu stołówkach jest jedzenie więcej niż skromne, a mimo to są duże przekroczenia?

— Nie umiem nic powiedzieć o innych stołówkach. Myślę, że bardzo ważną jest rzeczą, aby się materiał nie marnował. Mam bardzo dobry personel, który umie wyzyskać surowiec. Mam też dobrą kuchnię i doskonałe piwnice. Wprawdzie na razie są w nich zepsute wentylatory i powietrze jest duszne, wskutek czego nie można długo przechowywać artykułów spożywczych, ale bank obiecał to naprawić. Bank bardzo mi idzie na rękę.

— Czy pani ma jakieś trudności w prowadzeniu stołówki?

— Oczywiście. Pełno. Takie drobne, codzienne, ale przecież kłopotliwe. Trudno wszystkim dogodzić. A najgorsze to, że nas zawalają robotą buchalteryjną. Raporty, zestawienia, naklejanie kartek obiadowych — czterysta kartek trzeba co dzień naklejać na stare gazety, bo papieru nie dają. To wszystko zabiera mi parę godzin dziennie. Część tych rachunków powinni chyba załatwiać w biurze WSS, bo tam są księgowi fachowcy, a nie tacy przygodni jak ja.

Dawno skończył się obiad, a w kuchni robota trwa. Krzątają się tam wszystkie razem kucharki, kelnerki i pomoc kuchenna przy zmywaniu talerzy i sztućców i szorowaniu garnków. Coś tam się przygotowuje na dzień jutrzejszy. W suterenie — stołówka mieści się w wysokim podziemiu — rozbłysło jasne światło. Lśni się już znowu podłoga, stoły wymyte, naczynia kuchenne wiszą na swoim miejscu. Nie ma śladu, że przed niespełna godziną przewinął się przez tę salę ostatni z czterystu adeptów zbiorowego żywienia zadowolony z posiłku.



W kuchni

Za to zadowolenie, za tę czystość, za spokój, z jakim podawano obiad, została zapewne stołówka WSS w Narodowym Banku Polskim odznaczona premią.

KOMUNIKATY i ZARZĄDZENIA

Komunikaty ZSS

Książka zażaleń i życzeń.

Biuro Zbiorowego Żywienia ZSS przypomina, że zgodnie z pismem Ministerstwa Handlu Wewnętrznego z dnia 5.VI.1950 r. Nr. U-II-A/3/70, wszystkie placówki zbiorowego żywienia są obowiązane do prowadzenia książek zażaleń i życzeń.

Książka zażaleń i życzeń winna mieć format zwykłego znormalizowanego zeszytu-brulionu o 100 stronicach. Stronice winny być zaopatrzone w kolejne numery, wydrukowane u góry pośrodku każdej stronicy.

Książka zażaleń i życzeń winna być oprawiona w sztywną okładkę, pośrodku której dużymi, czerwonej barwy literami umieszcza się tytuł: „Książka zażaleń i życzeń", a pod nim kolejny Nr. książki.

Książka zażaleń i życzeń dzieli się na 3 części. Każda z tych części ma oddzielny tytuł, a mianowicie: Część I — „zażalenia"; część II — „życzenia"; część III — „inne uwagi".

Część I jest przeznaczona na umieszczenie zażaleń, tzn. ujemnych opinii i krytycznych uwag konsumen-

tów na temat braków w inwentarzu, niedociągnięć w pomieszczeniach i urządzeniach, usterek w czystości i higienie, mankamentów w posiłkach, ich wielkości, smaku, zestawieniu itp.

Część II. W części tej konsumenci mogą wyrażać swe żądania i życzenia oraz zamieszczać ewentualne projekty i pomysły, mające na celu usprawnienie stanu zakładów żywienia zbiorowego oraz ich działalności.

Część III służy konsumentom do notowania dodatnich spostrzeżeń i pozytywnych, pochlebnych opinii o zakładzie.

Na pierwszej stronie książki zażaleń znajduje się wydrukowane pouczenie dla konsumentów, następującej treści:

Pouczenie.

„Książka zażaleń i życzeń ma służyć jako materiał do usprawnienia stanu i działalności zakładów żywienia zbiorowego, ma być jednocześnie wyrazem istotnych potrzeb konsumentów na odcinku żywienia zbiorowego, ma ilustrować ocenę zakładu przez masy konsumentów. Książka zażaleń jest łącznikiem między zakładem-producentem a klientem-konsumentem.

W związku z powyższym prosimy ob. ob. Klientow zakładu o zamieszczanie rzeczowych i możliwie wyczerpujących uwag.

1. W części I — „zażalenia" należy wpisywać uwagi krytyczne, sformułowane w sposób zwięzły i rzeczowy.
   W części II — „życzenia" należy wpisywać konkretne życzenia lub projekty, nie budzące wątpliwości co do możliwości ich realizacji.
   W części III — „inne uwagi" należy wpisywać opinie podkreślające walory i dodatnie strony zakładu.
2. Uwagi należy wpisywać czytelnie i wyraźnie atramentem lub ołówkiem kopiowym.
3. Zapisane w książce uwagi klient stwierdza swym podpisem, podając wyraźnie imię i nazwisko, ponadto dokładny swój adres oraz datę wpisania uwagi.
4. Pożądane jest umieszczenie przy podpisie również zawodu klienta.
5. W wypadku, gdy uwaga dotyczy osób zatrudnionych w zakładzie, należy wskazywać wyraźnie do kogo się odnosi, określić bliżej omawianą osobę, podać np. numer kelnera. Należy przy tym starać się o ocenę jak najbardziej obiektywną."

Książki zażaleń winny stale znajdować się w lokalu zakładu w miejscu widocznym dla klientów, np. przy kasie i winny być udostępnione klientom, a nawet podawane klientom na ich żądanie. Do książki zażaleń należy przytroczyć ołówek kopiowy dla ułatwienia zapisów.

Organa dokonujące kontroli lub lustracji zakładu winny mieć wgląd w książkę zażaleń i życzeń, a fakt przeczytania zawartych w niej uwag stwierdzać własnoręcznym podpisem oraz datę dokonania przeglądu książki.

Kierownictwo zakładu winno co dzień kontrolować dokonane przez konsumentów zapisy w książce zażaleń i życzeń, stwierdzając fakt ten podpisem i datą, a następnie wyciągać odpowiednie wnioski. Ponadto kierownictwo winno omawiać w celu realizacji potrzeb konsumentów sprawy poruszone w książce zażaleń i życzeń na naradach wytwórczych całego zespołu.

Pożądane jest, by na życzenia i uwagi zawarte w książce zażaleń zwłaszcza w wypadkach większej wagi, kierownictwo zakładu udzielało klientom-konsumentom odpowiedzi.

Książki zażaleń i życzeń całkowicie zapisane, należy przechowywać w zakładzie przez okres 2 lat. Po tym okresie mogą one ulec zniszczeniu. O istnieniu książki zażaleń i życzeń należy poczynić wzmiankę w jadłospisach oraz w obwieszczeniu na najwidoczniejszym miejscu zakładu.

Sprawa stanu sanitarnego w zakładach zbiorowego żywienia.

Mimo wprowadzenia od 1 lipca br. instrukcji higieny i estetyki obowiązującej wszystkie placówki zbiorowego żywienia, stwierdzamy, że nie wszystkie spółdzielnie zastosowały w swoich zakładach powyższą instrukcję. W związku z tym polecamy *wszystkim inspektorom zbiorowego żywienia*, aby w wypadku stwierdzenia przy przeprowadzaniu inspekcji czy wizytacji wyraźnego niedbalstwa ze strony władz czy pracowników spółdzielni, na odcinku stosowania przepisów higieny, natychmiast *powiadomili odnośne Komisje Sanitarne*, które z kolei wystąpią o ukaranie na drodze administracyjnej winnych zaniedbań.

Realizacja zamówień na maszyny elektryczne dla gospód.

W związku z licznymi zapytaniami spółdzielni w sprawie realizacji zamowień na maszyny elektryczne dla gospód wyjaśniamy, że zamówione przez poszczególne spółdzielnie maszyny, zostały im przydzielone i będą wysłane z chwilą nadejścia transportu z zagranicy. Według ustnych informacji Polskiego Towarzystwa Handlu Zagranicznego „Varimex", maszyny te będą nadchodzić sukcesywnie w III i IV kwartale br.

Na pokrycie rachunków za nadesłane maszyny zostanie uruchomiony specjalny kredyt.

Należyte wykorzystanie warzyw w posiłkach.

Po przeprowadzeniu obserwacji w zakładach zbiorowego żywienia stwierdzono, że za mało wydaje się warzyw, zarówno w obiadach popularnych czy klubowych, jak i w daniach z karty.

Polecamy wszystkim spółdzielniom prowadzącym zakłady żywienia zbiorowego, aby przy ustaleniu planu posiłków należycie wykorzystały warzywa.

Szczególną uwagę należy zwrócić na kapustę, zarówno z powodu dużej jej ilości na rynku, jak i niskiej ceny. Warzywa w miarę możności szczególnie w porze letniej należy wydawać w stanie surowym ze względu na wyższą wartość witaminową.

Z uwagi na niską cenę warzyw, spółdzielnie mają możność w granicach wyznaczonych cen na posiłki, wydawać posiłki bogatsze w witaminy i sole mineralne.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Z satysfakcją należy stwierdzić, że zagadnienia żywienia zbiorowego na łamach prasy stołecznej i prowincjonalnej traktowane jest nadal bardzo wnikliwie i rzeczowo z widoczną troską społeczną o poprawę istniejących zaniedbań. Pod pręgierzem krytyki publicystów i czytelników stają kierownicy i pracownicy gospód ludowych czy stołówek, odpowiedzialni za jakość, ilość i rodzaj potraw, za ład, czystość i sprawność załatwiania konsumentów.

Z głosów prasy na ten temat, a jest ich paręset za ostatni miesiąc — wybieramy najbardziej typowe.

Niektóre z nich powtarzają się, już słyszeliśmy je lub będziemy słyszeć, ale to właśnie dowodzi, że uparta walka o uzdrowienie stosunków na polu żywienia zbiorowego jeszcze nie skończona, że w starych ścianach nowych gospód ludowych pokutują dawne nałogi, które trzeba co rychlej usunąć.

Z wrocławskiego „Słowa Polskiego" dowiadujemy się, że w tamtejszej WRN odbyła się konferencja, poświęcona zagadnieniu niedociągnięć w lokalach gastronomicznych. Mała sprawność, brak uprzejmości ze strony obsługi, niedobór fachowych sił w administracji tych placówek, niechluj-

stwo i brak estetyki lokali, to temat wiecznych narzekań stołujących się wrocławian oraz stałe zarzuty, powtarzające się w raportach ekip kontrolnych. Aby temu zaradzić, rozpoczęto organizowanie specjalnych brygad kontrolnych, które obok regularnego kontrolowania lokali, będą wyciągać daleko idące wnioski w stosunku do kierownictwa poszczególnych placówek w wypadku znaczniejszych uchybień. Jaskrawy ich przykład podaje współpracownik „Gazety Robotniczej" który o godzinie 15,30 chciał zjeść obiad w gospodzie PSS w Legnicy. Powiedziano mu, że obiadu już nie ma. Nie było także wędlin, ani gorącej herbaty. W kilku innych gospodach to samo. Wobec czego zaszedł do baru mlecznego koło dworca. Co można u was zjeść — zapytał. — Zjeść można wszystko, co się z sobą przyniesie — odpowiedziano. — A wy nic nie macie? — Owszem, coś niecoś to my mamy. Proszę o dwie bułeczki i kakao. Niestety, nie ma. To dwie bułeczki i mleko. — Bułek nie ma. — W takim razie może chleb. — Chleba też nie ma.. A co właściwie jest? — Jest mleko i do tego jajka na miękko. Po 40-minutowym oczekiwaniu otrzymał dziennikarz mleko i dwa jajka.

We wrocławskim „Słowie Polskim" czytamy: „Zepsute ryby, talerz z niegotowanym rosołem, jajka niemile woniejące — oto eksponaty dostarczone nam przez czytelników z gospód wrocławskich. Niestety skargi na złe jedzenie nie słabną i dowodzą, że w niektórych gospodach, jak „Klubowa", „Piast", „Rarytas" i gospoda PSS Nr 4 nie wszystko idzie, jak należy. Dziś gdy znaczna liczba ludzi pracy posila się na mieście, dbałość o ich żołądki powinna być naczelnym postulatem dla kierownictwa lokali uspołecznionych".

Katowicki **„Dziennik Zachodni"** mówi, że tamtejsze zakłady gastronomiczne otwierają coraz to nowe gospody w zawrotnym tepie, zajmując pod tym względem pierwsze miejsce w Polsce. Większość niedomagań wynika z przeciążenia. W „Monopolu" przepustowość kuchni wynosi 800, a podaje się 1.400 obiadów dziennie. Podobna proporcja, a raczej dysproporcja występuje i w innych punktach. Nowe lokale dziedziczą stare grzechy techniczne po prywatnej inicjatywie. Olbrzymim kosztem usuwane są mankamenty i przeprowadzane remonty. Przyczyną małego urozmaicenia jadłospisu jest często niedomagający transport. Czasami niedopisuje kalkulacja, młoda jeszcze i niedoświadczona. Niedociągnięcia obsługi wynikają głównie stąd, że tylko połowa personelu posiada pełne kwalifikacje.

„Express Ilustrowany" pisze, że przedstawiciel dziennika odwiedził szereg łódzkich zakładów gastronomicznych i stwierdził, że książki życzeń i zażaleń nie są w tych zakładach udostępnione konsumentowi, nie prowadzi się należycie ich kontroli, kierownictwa nie reagują na słuszne uwagi konsumentów, w lokalach uderzają usterki w dziedzinie higieny i obserwuje się nieodpowiedni stosunek kelnerów do konsumentów".

„Echo Krakowskie" podnosi sprawę kontroli wypieku chleba. Zdarza się szczególnie na peryferiach miasta, że chleb bywa zupełnie niedopieczony, zakalcowaty i lepki, albo bułki są kleiste i ciągliwe jak kauczuk. Zdaniem dziennika, jakość chleba i bułek, sposób wypieku i czystość produkcji powinny być stale i ściśle kontrolowane. Nie dosyć wydać przepisy i ustalić normy, ale trzeba jeszcze dopilnować, aby one były w praktyce przestrzegane.

„Ilustrowany Kurier Polski" w Bydgoszczy poświęca parę słów tamtejszym barom mlecznym. Czystość naczyń w barach pozostawia ostatnio wiele do życzenia. Nieraz mleko w kubku z odciśniętym śladem karminowych usteczek sprawia wrażenie wręcz obrzydliwe. Kobiety nie przestaną malować ust, więc pozostaje jedyne wyjście: dokładnie myć naczynia. Charakterystyczny jest również fakt, że prawie każdy kubek ma obtłuczone ucho, to też konsumenci parzą sobie palce przy piciu gorącego mleka.

Bydgoska **„Ziemia Pomorska"** wytyka niedbalstwo Centralnej Gospodzie Ludowej w której widelce, noże i łyżki, najwidoczniej obmywane w zimnej wodzie są nieprzyjemne i budzą odrazę u konsumenta.

Białystok, podobnie jak wiele innych miast woła o więcej gospód ludowych.

„Życie Białostockie" stwierdza, że dwie gospody ludowe BSS, to stanowczo za mało, jak na 70.000 miasto. Aby zjeść obiad popularny w gospodzie BSS, trzeba nie tylko zdrowych nerwów i anielskiej cierpliwości, ale i przysłowiowego łuta szczęścia, by po długim wyczekiwaniu nie usłyszeć zdawkowego „obiadów popularnych już nie ma". Poważny procent pracujących rezygnuje często z posiłku, gdyż ograniczony czas przerwy obiadowej nie pozwala na wyczekiwanie w kolejce przed kasą gospody.

Kieleckie **„Słowo Ludu"** w artykule Gnoma: „1000 gospód" omawia zagadnienie gospód ludowych, uruchamianych przez gminne spółdzielnie Samopomocy Chłopskiej w mniejszych miastach powiatowych, miasteczkach ,czy nawet osadach. Ilość tych gospód dobiega już tysiąca. Jest to liczba poważna, która będzie szybko rosnąć na przestrzeni najbliższych lat Planu 6-letniego. Likwidacja knajpy małomiasteczkowej, zastąpienie jej przez dobrze pracującą, kulturalnie urządzoną gospodę — to wcale nie błaha sprawa, — pisze autor. Dobrze prowadzona gospoda ludowa — to tanie i zdrowe posiłki dla ludzi pracy, podnoszenie kultury spożycia, stopniowe wprowadzenie w życie zasad racjonalnego żywienia i wzmożenie, tak bardzo u nas potrzebnej walki z alkoholizmem. Wszystkie te ważne funkcje będzie mogła wypełniać jedynie dobrze postawiona gospoda, kierowana przez ludzi rozumiejących społeczną wymowę swego codziennego trudu. Na razie mamy jeszcze wiele gospód złych, gospód w których poza szyldem niewiele się zmieniło. Ale istnieją już wróżące wiosnę jaskółki. Dobre, a nawet bardzo dobre, sprawnie działające gospody wiejskie spotykał autor w tak zwanych zapadłych kątach, położonych z dala od uczęszczanych szlaków. W dnie targowe w gospodach tych mniej się pije wódki, a więcej spożywa normalnych, przyzwoitych obiadów.

Żywienie zbiorowe na terenie stolicy, podobnie jak w miastach prowincjonalnych, pozostawia jeszcze dużo do życzenia i wymaga szybkiej reorganizacji. Jak wiadomo, Warszawska Spółdzielnia Spożywców prowadzi obecnie na terenie stolicy ponad 200 punktów żywienia zbiorowego, w tym 131 stołówek, 62 bufety oraz 24 gospody ludowe. **„Trybuna Ludu"** zapowiada, że w ramach WSS powstanie wyodrębnione „Przedsiębiorstwo Gastronomiczne", które obejmie wszystkie gospody, stołówki i bufety WSS. Dziennik spodziewa się, że po tych zmianach sytuacja na odcinku żywienia zbiorowego w Warszawie dotąd daleka od ideału ulegnie poprawie. Również **„Express Wieczorny"**, sygnalizując reorganizację gospód ludowych w stolicy, ma nadzieję, że zjedzenie obiadu w warszawskiej stołówce przestanie być udręką. **St. G.**

Bibliografia i prasa zagraniczna

Prof. N. S. Komarow. Chołod. Sprawocznoje rukowodstwo po chołodienoj technikі. Piszczepromizdat. Moskwa 1950. (Chłod. Podręcznik informacyjny z zakresu techniki chłodnictwa).

Omawiane dzieło jest czwartym poprawionym i znacznie uzupełnionym wydaniem podręcznika znakomitego radzieckiego znawcy chłodnictwa prof. Komarowa, który poświęcił tej dziedzinie badań 40 lat swej działalności naukowej. Dzieło to jest właściwie nie tyle podręcznikiem, ile informatorem dla pracowników różnych zawodów, związanych w mniejszej lub większej mierze z chłodnictwem. Z charakteru i treści pracy wynika, że nie jest ona również obojętna dla żywieniowców i to nie tylko zajętych w przemyśle żywnościowym, lecz także i gastronomicznym.

Podzielone na 9 rozdziałów, dzieło to omawia kolejno teoretyczne podstawy chłodnictwa, maszyny chłodnicze, chłodnie, technikę produkcji lodu, transport chłodniczy, technologię chłodnictwa, chłód w przemyśle żywnościowym, różne inne dziedziny za-

stosowania chłodu, wreszcie ogólne informacje, dotyczące chłodnictwa.

Z wymienionej treści dzieła wynika, że żywieniowiec może znaleźć dla siebie dużo ciekawych materiałów, mających styczność z jego zawodem. W rozdziale pierwszym omówione są szczegółowo zagadnienia i pojęcia fizyczne chłodu, mieszanek chłodzących, ich składu i możliwości osiągnięcia stopnia oziębienia, przy czym podane są tablice maksymalnego stopnia oziębienia. Podstawy termodynamiki, diagramy procesów cieplnych, omówienie powietrza, jego wilgotności i punktu rosy, oddawanie ciepła przez różne przedmioty, średnia różnica temperatur — oto zagadnienia, które choć ściśle teoretyczne, interesują przecież każdego, kto w zawodzie swoim ma do czynienia z chłodnictwem.

Rozdział trzeci, omawiający chłodnie, jest niezwykle interesujący i przedstawia całość zagadnienia, poczynając od omówienia typów chłodni produkcyjnych, chłodni — zbiornic rejonowych, centralnych, rozdzielczych, portowych, drobnych handlowych, restauracyjnych itd. po przez projektowanie budynków specjalnych z obliczeniami powierzchni i planowaniem pomieszczeń oraz obliczeniem kalorycznym, doborem maszyn i urządzeń chłodniczych, kończąc omówieniem systemów izolacyjnych, montażu prób chłodni i ich zużytkowania.

Szczególnie ciekawymi dla żywieniowca są rozdziały czwarty, szósty i siódmy. Czwarty np. poświęcony jest technice produkcji lodu naturalnego i sztucznego, jego właściwościach, przechowalniach, podstawach oziębiania przez działanie lodu względnie solonych mieszanek lodu itd.

Podrozdział o lodowniach, ich budowie i wykorzystaniu, szafach-lodówkach różnych typów — może oddać duże usługi osobom, zajętym w przemyśle gastronomicznym, zwłaszcza w miejscowościach, gdzie jest mało rozwinięte chłodnictwo centralne. Rozdział szósty o technologii chłodnictwa omawia działanie zimna na produkty spożywcze, ochładzanie i zamrażanie, warunki przechowywania przez dłuższy okres czasu i zmiany zachodzące w nich w postaci podsychania. W rozdziale siódmym poza ogólnym omówieniem znaczenia zimna w przemyśle żywnościowym oraz artykułami szczegółowo omawiającymi zastosowanie chłodnictwa w przemyśle mięsnym, rybnym, drobiowo-jajczarskim, mlecznym, owocowo-jarzynowym, cukierniczym i innych, znajdujemy ciekawy artykuł o zastosowaniu zimna w handlu detalicznym produktami spożywczymi i w zakładach żywienia zbiorowego.

Praca w całości zaopatrzona jest w liczne tabele, z których niejedna ma znaczenie bezpośrednio praktyczne — np. warunki przechowywania produktów łatwo ulegających zepsuciu w przedsiębiorstwach gastronomicznych, podająca maksymalne i minimalne temperatury przechowywania, długość przechowywania, dopuszczalne obciążenie załadowania w kg/m² chłodni, opakowanie produktów przechowywanych itp. Bardzo ciekawa jest tabela ustalona na podstawie doświadczenia zakładów radzieckich żywienia zbiorowego, podająca wymiary chłodni dla restauracji, w zależności od liczby miejsc i wydawanych dziennie posiłków.

Duża liczba rysunków i schematów znakomicie wyjaśnia tekst, czyniąc go łatwiejszym do zrozumienia i przyswojenia. Książka przeznaczona zasadniczo dla pracowników przemysłu chłodniczego — znajdzie napewno uznanie u żywieniowców, którzy będą mogli wykorzystać ją wszechstronnie w swoim zawodzie.

Prof. N. S. Komarow. Iskustwiennyj chołod. Gosizdat technicznej literatury.Naucz.-popular. biblioteka, Moskwa-Leningrad 1950.

Autor — znany badacz chłodnictwa, przedstawia w popularnym ujęciu współczesny stan wiedzy w tej dziedzinie i jej zastosowania praktyczne. Omawia i określa pojęcia zimna i sposoby jego otrzymania, przedstawia zagadnienie wykorzystania lodu naturalnego oraz produkcję lodu sztucznego. Dalej omawia zastosowanie lodu w lecie, zwłaszcza w dziedzinie chłodnictwa produktów żywnościowych, wreszcie porusza ogólnie dziedziny zastosowania chłodu w życiu człowieka, a mianowicie w nauce, w ogrzewnictwie, w sporcie itp. Książeczkę z wielkim pożytkiem może przeczytać każdy pracownik przemysłu gastronomicznego, nieobeznany jeszcze z zagadnieniem chłodnictwa.

Sbornik instrukcyj po zagotowkie i chranieniu jestiestwiennawo lda i obsłużywaniu dosolanych chołodilnikow w miasnoj i pticznoj promyszlennosti. Piszcze promizdat. Moskwa 1950.

Broszura dzieli się na dwie części. W pierwszej omawia się zastosowanie lodu w zakładach przeróbki mięsa, przy czym poświęcono dużo uwagi sprawie obliczeń zapotrzebowania lodu i sposbom jego przygotowania w okresie zimowym oraz przechowywania przez okres ciepłej wiosny i lata.

Zagadnienia poruszone w pierwszej części broszury wyjaśniane są szczegółowymi wskazówkami, jak praktycznie rozwiązać przygotowanie lodu w dostatecznych ilościach w okresie zimy, oraz jak go należy przechować. Instrukcje te zaopatrzone są w liczne rysunki pomocnicze, dające możność bezbłędnego wykorzystania doświadczeń uczonych radzieckich w tej dziedzinie.

Druga część broszury omawia zasady oziębiania przez użycie mieszanki lodu i soli kuchennej oraz przyrządy potrzebne do tego celu. We wskazówkach szczegółowych, podobnie jak w części pierwszej, omawia się praktyczną stronę stosowania tego rodzaju oziębiania.

Broszura omawiana jest nader pożytecznym dziełkiem nie tylko dla wielkich zakładów i przedsiębiorstw przeróbki mięsa i innych produktów żywnościowych, ale jest również pierwszorzędnym przewodnikiem praktycznym dla każdego przedsiębiorstwa gastronomicznego w mniejszych miastach, gdzie brak wytwórni lodu sztucznego lub chłodni mechanicznych. Znając dokładnie trudności zdobycia lodu w lecie, każdy kierownik zakładu żywienia zbiorowego stara się kwestię tę rozwiązać jak najpraktyczniej we własnym zakresie. W broszurze cytowanej- znajdzie on bardzo dużo wskazówek i prostych sposobów, dających możność zaopatrzenia się z niewielkim wysiłkiem w lód na okres letni, pozwalających również na uniknięcie wielu błędów niweczących nieraz całą pracę i wysiłek. Z tego względu książeczka ta powinna znaleźć się w bibliotece podręcznej każdego zakładu żywienia zbiorowego w małych i średnich miasteczkach, nie posiadających możliwości zaopatrzenia się w lód z wytwórni.

Woprosy Miedicinskoj Chimii. Tom I wyp. 1—2. Izd. Akad. Med. Nauk. Moskwa 1949.

Wymienione czasopismo powstało na skutek palącej potrzeby terminowego ogłaszania prac, oświetlających zagadnienie chemiczne w zakresie nauk lekarskich. Niezależnie od tytułu czasopisma, które zdawałoby się, może interesować jedynie chemików, żywieniowiec pragnący wszechstronnie poznać zagadnienia swojej specjalności, znajduje tam dużo ciekawego materiału dla siebie, zwłaszcza jeśli chodzi o teoretyczne zagadnienia w dziedzinie racjonalnego żywienia. Pierwszy zeszyt nowopowstałego czasopisma zawiera m. in. następujące, ciekawe dla żywieniowca prace:

B. Zbarski, S. Mordaszew i N. Słucki przedstawiają metodę mikrobiologicznego określania aminokwasów. W szczególności praca odnosi się do ilościowego określenia waliny, treoniny i tryptofanu w białkach. Metoda polega na zastosowaniu hodowli Streptococcus lactis (S. faecalis) i Lactobacillus arabinosus z dodatkiem wyciągu drożdży do badanego białka, przy czym ilościowe określenie polega na porównaniu miareczkowanych roztworów standartowych i badanych aminokwasów, po zasianiu hodowli wspomianych wyżej bakterii. Wyniki tej metody są lepsze aniżeli innych metod dotychczas używanych i zachęcają autorów do dalszych badań.

S. Kapłański i S. Kapłańska ogłaszają pracę o przemianach metyoniny i jej wpływie na funkcje fermentacyjne przy niedostatecznym pożywieniu białkowym. Zainteresowanie tym tematem powstało po stwierdzeniu w laboratorium, że przy niedostatecznym podawaniu białka u zwierząt i ludzi, szybko powstaje ogólne zaburzenie w dezaminowaniu aminokwasów w wątrobie i obniżenie specyficznych procesów utleniania poszczególnych aminokwasów. Ponieważ jako środek zaradczy na te zaburzenia były już podawane nadmiary metyoniny, przeto autorzy, stosując ścisłą matematykę obliczeniową, wykonali liczne eksperymenty na zwie-

rzętach, podając właśnie ten aminokwas. Dzięki wynikom swej pracy przekonali się wspomniani uczeni, że dieta, zawierająca niedostateczną ilość białka, bo tylko 3% pożywienia podawanego zwierzętom, nie wywołuje zaburzeń w przemianie samej metyoniny, natomiast dają się zauważyć znaczne zaburzenia w przemianie tyrozyny, fenylalaniny, histydyny i innych aminokwasów. Jeżeli jednak przy niedostatecznym podawaniu białka stosowano jednocześnie podawanie metyoniny doustnie w nadmiarze (do 200 mg na dobę), to procesy dezaminowania w wątrobie wracają do normy już po 6 dniach, a poziom białka w osoczu krwi znacznie się podnosi, chociaż nie wraca zupełnie do normy. To też autorzy wyciągają wniosek, że przy niedostatecznym podawaniu białka w pożywieniu, zastosowanie metyoniny może być środkiem zaradczym przeciw zaburzeniom przemian białkowych w organizmie.

Kilka dalszych prac, a mianowicie:

Trufanowa, Kirsanowej i Sołowjewa, dalej **J. Gurjewa**, następnie **I. Wajsfelda, T. Bałaba, L. Maszbica** — poświęcone są również badaniom wpływu niedostatecznego podawania białka w pożywieniu na zmiany w funkcjach organizmu. W ten sposób pierwsi z wymienionych autorów badali wpływ żywienia białkowego i witaminy B_6 na biosyntezę pirydoksalfosfatu w wątrobie, nerkach i mięśniach, przy czym autorzy ci stwierdzili, że obniżenie białka w diecie obniża odpowiednio syntezę pirydoksalfosfatu. **I. Gurjew**, badając wpływ niedostatecznego podawania białka w pożywieniu na tworzenie się czynnika antyanemicznego w błonie śluzowej żołądka i w wątrobie, stwierdził znaczne jego obniżenie obok innych zaburzeń funkcji fermentów po kilkunastu dniach stosowania małobiałkowego pożywienia. Restytucja natomiast tych funkcji po przywróceniu pełnowartościowego pożywienia białkowego następowała u zwierząt doświadczalnych dopiero po 35—40 dniach.

J. Wajsfeld stwierdził przy niedostatecznym podawaniu pokarmów białkowych zaburzenia w zawartości diaminoksydazy w śluzówce jelit i płucach, co dowodzi wybitnych zaburzeń w procesach syntezy białka w organizmie. **T. Bałaba** badając wpływ braku białka w pożywieniu na funkcję fosfataz wątroby, nerek i tkanki kostnej, nie stwierdził jakiegokolwiek wpływu ujemnego w aktywności fosfataz w stosunku do 1 g tkanki organów badanych, co świadczyłoby według tego autora o stosunkowo wysokiej wytrzymałości wspomnianych fermentów białkowych. **L. Maszbic** stwierdza w swych badaniach wybitne zmniejszenie się zawartości askorbigenu (związanego kwasu askorbinowego) w tkankach wątroby, nerek, jelit, nadnerczy i śledziony, przy zmniejszonym podawaniu białek, przy czym zjawisko spadku askorbigenu nie idzie równomiernie ze spadkiem wolnego kwasu askorbinowego.

E. Glinka-Czernorucka badając wpływ głodowania na organizm zwierzęcy pod względem procesów utleniających stwierdziła, że przy głodowaniu całkowitym (przy podawaniu jedynie wody) obniża się znacznie wymiana gazowa, ale procesy utleniające przebiegają w pełni. **K. Straczycki i D. Orechowicz** badając specyficzne działanie proteinaz stwierdzają, że aczkolwiek trypsyna łatwiej rozszczepia białka, zawierające dużo lizyny i argininy, a pepsyna — białka, bogate w aminokwasy aromatyczne, jednak działanie tych fermentów nie ogranicza się do wspomnianych białek, lecz odnosi się również do innych białek o różnym składzie aminokwasów. **I. Zbarski** podaje w dość dużej pracy skład białek organów i tkanek ludzkich pod względem zawartości aminokwasów. Ciekawe analizy dotyczące składu 12 różnych rodzajów tkanek ludzkich, pozwalają na pewne wnioski co do podawania ilości i jakości białek w pożywieniu, które stanowi podstawę do tworzenia własnych białek w ustroju. Tenże autor w innej pracy określa skład białek płodu ludzkiego.

K. Straczycki i W. Szpikiter podają ciekawą pracę o znaczeniu wolnych grup aminowych i guanidynowych w strukturze białka przy poddawaniu go działaniu proteinaz. Stwierdzili oni, że albumina jaja, zawierająca wspomniane grupy, znacznie trudniej poddaje się działaniu trypozyny i chemohypsyny natomiast nie wpływa to na działanie pepsyny.

Poza wymienionymi pracami, które w równej mierze mogą interesować chemika i żywieniowca, omawiany zeszyt zawiera liczne prace, jak np. metoda określania niedoboru riboflaviny w organizmie, wpływie acidosy i alkalozy na glutation w krwi, które mogą również zainteresować żywieniowca, są jednak raczej ujęte z punktu widzenia lekarskiego. Prace wydrukowane w omawianym zeszycie ujęte są krótko, podają najważniejsze tylko wyniki badań i przez to stają się dostępniejsze dla nie lekarzy — chemików i mogą być z pożytkiem wykorzystane w samokształceniu żywieniowców.

Dr. W. N. Bukin. Problema witaminow i jejo narodnochoziajstwiennoje znaczenie (Problem witamin i jego znaczenie w gospodarce narodowej) Izd. Prawda Moskwa 1949.

Nauka o witaminach rozwija się w naszej dobie z wyjątkową szybkością, a postępy jej są widoczne nie tylko w teoretycznych dociekaniach, ale również w zastosowaniach praktycznych, zwłaszcza w społeczeństwach socjalistycznych, gdzie na ogólne zdrowie ludności kładzie się jak największy nacisk i gdzie troska o zdrowie leży w rękach mas pracujących. Nauka te jest obecnie w Związku Radzieckim wydzielona jako samodzielna gałąź obok fizjologii żywienia i biochemii, a to ze względu na specjalną metodykę, która pozwala na wykrywanie coraz to nowych witamin, posługując się organizmami zwierzęcymi, roślinnymi i mikroorganizmami, jako terenem doświadczeń . Dzięki temu zwrócono uwagę na możliwość syntetycznego uzyskania witamin, co też w ostatnich czasach w niektórych wypadkach znakomicie się udaje. Znamiennym wynikiem badania istoty chemicznej witamin było odkrycie, że niektóre ciała chemiczne, pochodne witamin, w działaniu fizjologicznym odgrywały rolę hamującą w stosunku do tych witamin. Nazwano te ciała antywitaminami. Dalsze badania pozwoliły je wykorzystać jako środki farmakologiczne dla uniemożliwienia życia bakteriom chorobotwórczym. Przejście od badań chemicznych do badań udziału witamin w konkretnych procesach przemiany materii, pozwoliło na ustalenie, że witaminy w większości przypadków wchodzą w skład fermentów.

Jeżeli więc pożywienie nie dostarcza dostatecznej ilości witamin, cierpi na tym tworzenie się fermentów i wstrzymują się te reakcje w komórkach organizmu, dla których dany ferment jest niezbędnym katalizatorem. Tak np. witamina PP jest składnikiem licznych fermentów znanych pod nazwą „dehedraz". Bez tych fermentów procesy utleniania są znacznie upośledzone. Witamina A łącząc się z białkiem daje barwik purpurowy dla oka, który ułatwia widzenie przy niedostatecznym oświetleniu. W ten sposób staje się zrozumiałe działanie lecznicze witaminy A na kurzą ślepotę. Autor broszury podaje liczne inne ciekawe wyniki badań chemicznych witamin, oświetlając zagadnienie ich działania w przemianie materii i przechodzi do analizy witamin w oświetleniu biologicznej nauki Miczurina. Z wielkim naciskiem podkreśla fakt, że mimo ogromnej roli witamin w żywieniu, nie należy ich uważać za ważniejsze niż białko, sole mineralne itp. Znaczenie poszczególnych składowych żywienia należy rozważać w całości i w zespole, a nie w przeciwstawieniu. Z tego punktu widzenia witaminy odgrywają oczywiście ogromną rolę z innymi składnikami pożywienia dla rozwoju organizmu.

Rozpatrując kwestie praktycznego wykorzystania witamin, autor podkreśla punkt wyjściowy, mianowicie że zagadnienie witamin rozważa się z punktu widzenia planu organizacji pełnowartościowego żywienia mas pracujących a nie walki z awitaminozami. Jako rozwiązanie tego problemu wysuwa się osiągnięcie pewnego poziomu produkcji w wiejskim gospodarstwie i w zakładach przemysłu żywnościowego, ale obok tego dążenie do podniesienia gatunków produktów żywnościowych surowych i przerobionych. Jest to zagadnienie nader ważne, jeśli się weźmie pod uwagę, że np. w różnych gatunkach pomidorów zawartość witaminy C waha się od 15 do 45 mg na 100 gr surowca, w jabłkach od 5 do 40 mg itd., czyli hodowla odpowiednich wysokowartościowych gatunków powiększa gospodarkę narodową witaminami kilkunastokrotnie. To samo odnosi się do technicznej przeróbki surowców, gdzie metoda przeróbki może zachować lub zniszczyc bardzo duży % witamin.

Ważną rolę w gospodarce witaminowej stanowi również wykorzysta-

nie odpadków przy produkcji żywnościowej, jak np. przy wytłoku olejów, przy przeróbce ryb itp.

Wreszcie autor broszury zwraca uwagę na konieczność przyzwyczajenia ludności do wykorzystywania źródeł witamin przez odpowiednie codzienne spożywanie zrównoważonej racji pożywienia.

Obniżenie poziomu wyżywienia mas pracujących w USA

„WOPROSY EKONOMIKI" organ Akademii Nauk ZSRR Instytut Ekonomiki — No 5-50

Lenin mówił, że w społeczeństwie kapitalistycznym „robotnik biednieje **absolutnie**, to jest staje się coraz biedniejszy, musi żyć gorzej, gorzej się odżywiać, więcej niedojadać i szukać schronienia w piwnicach oraz na poddaszach". Słowa te, wypowiedziane na kilka lat przed Rewolucją Październikową, nie straciły nic na aktualności, obecnie nawet w odniesieniu do kraju, który w świecie kapitalistycznym przoduje pod względem zamożności i poziomu życiowego swych mieszkańców, a mianowicie Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej.

Znany ekonomista radziecki W. Szparlińskij przeprowadził na łamach czasopisma „Woprosy Ekonomiki" dokładną analizę sytuacji świata pracy w USA w okresie od 1897 roku do ostatniej chwili, analizę, która w całej rozciągłości potwierdza słuszność krytycznej oceny gospodarki kapitalistycznej, dokonanej przez genialnego Wodza Rewolucji Proletariackiej. Przytoczone przez W. Szparlińskiego fakty i cyfry świadczą, że w USA pogarsza się ciągle sytuacja żywnościowa robotników i drobnych farmerów, obniżają się zarobki pracownicze, co pociąga za sobą stopniowy spadek konsumcji produktów spożywczych.

Jak wynika z urzędowych amerykańskich danych statystycznych, konsumcja na głowę ludności w latach 1935 — 1939 w porównaniu z okresem 1897 — 1901 wykazuje spadek: białka o 16%, węglowodanów o 17,3% oraz kalorii o 10,1% dziennie. Należy podkreślić, że w USA na skutek zmniejszania się ilości urodzin zmniejsza się udział grup młodszych, a zwiększa udział starszych grup ludności. Udział grupy ludności od 15 do 59 lat, dla których wymagana jest pełna kaloryczna norma żywienia przewidziana dla człowieka dorosłego, podniósł się z 59,6% w roku 1900 do 64,5% w roku 1940. Natomiast udział grupy dziecinnej (do 15 lat), dla której potrzebna jest mniejsza ilość kalorii w pożywieniu, obniżył się w tym samym okresie z 34,4% do 25,1%.

Na tej podstawie można sądzić, że nawet gdyby normy konsumcji obliczone w kaloriach pozostawały niezmienione w okresie od 1897 do 1939, to przeciętnie normy spożycia winny były być zwiększone na skutek procentowego zwiększenia się grup wymagających większej ilości kalorii. Wzrost ten winien wynieść, zdaniem autora, od 5 do 6%. Poza tym normy konsumcji powinny były być podniesione również z powodu wzrostu intensyfikacji pracy, co wymaga większego spożycia produktów. W rzeczywistości jednak, według danych statystyki oficjalnej, przeciętne normy spożycia na głowę ludności obniżyły się o 10%.

Za cały 30 letni okres od 1909 do 1939 roczne spożycie w USA obniżyło się w sposób następujący: mąka pszenna o 26,5%, mięso o 15,4% i świeże owoce o 4,8%. Spadło również spożycie warzyw oraz całego szeregu innych cennych produktów spożywczych, które były zastąpione produktami tańszymi, a więc mniej cennymi pod względem kalorycznym i witaminowym. Poważnie zmniejszyło się np. spożycie masła śmietankowego w okresie od 1890 do 1939, natomiast wzrosło spożycie margaryny. Spożycie mięsa w ciągu 30 lat od 1909 do 1939 roku spadło o 15%, wzrosło natomiast o 36% spożycie fasoli, będącej najtańszym źródłem białka.

Na podstawie „średnich" norm w krajach kapitalistycznych trudno jest oczywiście wyrobić sobie pojęcie o tym, jak naprawdę jada większość ludności, to jest klasa pracująca. Urzędowa statystyka krajów kapitalistycznych przy pomocy tych właśnie norm usiłuje bowiem zaciemnić istotny obraz sytuacji żywnościowej ludności. Jest rzeczą oczywistą, że część społeczeństwa amerykańskiego, żyjąca z owoców pracy większości ludności, odżywia się doskonale, podczas gdy ludzie żyjący z nędznych zarobków oraz ludzie pracy pozbawieni muszą do minimum redukować swoje potrzeby konsumcyjne, a często nawet zmuszeni są głodować.

Spadek konsumcji produktów spożywczych w USA, jest zdaniem autora, tak znaczny, że nie są w stanie temu zaprzeczyć nawet burżuazyjni ekonomiści, którzy jednak, stosując się do nakazu z góry, usiłują ten stan rzeczy tłumaczyć nie obniżeniem stopy życiowej szerokich mas ludności, lecz ogólnym zmniejszeniem zapotrzebowania na produkty spożywcze. Oczywiście unika się przy tym starannie wszelkiej wzmianki o istotnych przyczynach, które to zmniejszenie zapotrzebowania na produkty spożywcze wywołały.

Ekonomiści amerykańscy, specjaliści od spraw żywienia, opracowali tak zwany „standart zmniejszonego spożycia w warunkach biedy", który ustala poziom wyżywienia, poniżej którego człowiekowi grozi głód. W standarcie tym najważniejszą pozycję zajmuje ziarno chlebowe, ale mięsa wolno spożywać zaledwie 37 gramów dziennie. Mięso to jest w dużym stopniu zastąpione płodami strączkowymi. Produktów nabiałowych, owoców i warzyw przewiduje standart tylko minimalne ilości. Autorzy standartu mieli bowiem za zadanie zapewnić organizmowi ludzkiemu tylko niezbędne minimum sprawności fizycznej i zdolności do pracy. Nie troszczyli się oni natomiast o to, aby uodpornić organizm ludzki przeciw chorobom i przedwczesnej starości.

Jak wynika ze statystyki amerykańskiej, rodziny z dochodem rocznym do 500 dolarów mogły wydawać na żywność zaledwie 0,63 do 1,24 dolarów tygodniowo. Do tej kategorii autor zalicza 1/3 wszystkich rodzin półkwalifikowanych robotników oraz 2/3 rodzin robotników niewykwalifikowanych. Przy takim poziomie wydatków wymienione rodziny robotnicze nie mogły sobie pozwolić nawet na półgłodowy poziom wyżywienia, ustalony w „standarcie zmniejszonego spożycia". Rzeczywiste spożycie ich wynosiło według danych statystycznych poniżej norm „standartu": ziarna chlebowego o 28%, mleka i produktów nabiałowych o 63%, cukru o 23%, warzyw o 48% itp.

W porównaniu z tak zwanym „standartem normalnego wyżywienia", w którym zachowana została proporcjonalność między tłuszczami, cukrem i produktami zawierającymi wysokowartościowe białko zwierzęce, sole mineralne i witaminy, rodziny zmuszone koniecznością do stosowania „standartu zmniejszonego spożycia" konsumowały mniej produktów: mięsa o 78%, mleka i produktów nabiałowych o 81%, cukru o 37%, świeżych owoców i warzyw o 60%. Nie wiele lepiej się odżywiały rodziny zaliczone przez oficjalną statystykę amerykańską do zarabiających od 500 do 1000 dolarów rocznie, a więc mogących wydawać na życie od 1.25 do 1.87 dolarów tygodniowo na osobę. Rodziny te stanowią 1/3 wszytkich rodzin pracowniczych, a ilość spożywanych przez nie produktów jest 2 do 3 razy mniejsza od norm ogólnie przyjętych w racjonalnym żywieniu.

Dziś sytuacja żywnościowa szerokich mas ludności pracującej w USA nie lepiej się przedstawia, zdaniem autora, niż w wyżej omówionym okresie 30 letnim, poprzedzającym wybuch drugiej wojny światowej. Obecnie zaledwie 8% ludności USA, otrzymuje wyżywienie przystosowane całkowicie do potrzeb organizmu ludzkiego, natomiast 9/10 ludności musi ograniczać swe potrzeby konsumcyjne, zastępując wysokocenne produkty o dużej wartości odżywczej produktami tańszymi o znacznie mniejszej wartości kalorycznej i witaminowej.

Jest rzeczą zrozumiałą, że chroniczne niedojadanie przy zwiększającej się ciągle wydajności pracy prowadzić musi do szybkiego wyczerpania się organizmu robotnika i skrócenia jego życia. Niedawno odbyty zjazd zrzeszeń lekarskich USA był zmuszony stwierdzić oficjalnie, że robotnik zatrudniony w przemyśle amerykańskim przeciętnie żyje o 8 lat krócej niż robotnik zatrudniony w innych gałęziach gospodarki narodowej tego kraju. Widzimy więc, że tak zwana „pełna misa obiadowa", o której rozpisują się szeroko ekonomiści krajów kapitalistycznych, istnieje tylko dla wyzyskiwaczy cudzej pracy oraz posłusznych ich woli wybranych najemników.

Zupełnie inaczej przedstawia się sprawa w Związku Radzieckim i krajach demokracji ludowej, które weszły na drogę socjalizmu. Tam bo-

wiem jest zapewniony stały wzrost spożycia w skali ogólnonarodowej. Imponujące osiągnięcia socjalistycznego przemysłu i rolnictwa, wzrost produkcji zbóż oraz produkcji hodowlanej umożliwiły w Związku Radzieckim znaczną obniżkę cen towarów konsumcyjnych, co zwiększyło w ciągu roku 1949 spożycie o 17%. Nowa tegoroczna zniżka cen produktów spożywczych, przeprowadzona 1 marca 1950 roku, umożliwiła dalszy wzrost konsumcji i dalsze podniesienie poziomu wyżywienia ludności.

Za przykładem Związku Radzieckiego i przy jego wydatnej pomocy kraje demokracji ludowej również podnoszą stopniowo poziom produkcji artykułów spożywczych, obniżając jednocześnie koszt własny produkcji oraz koszt rozprowadzenia produktów wśród ludności. Przyczyniło się to już do ustabilizowania rynków produktów spożywczych i przystosowania cen do realnych zarobków pracujących. Ludność tych krajów nie potrzebuje więc ograniczać swych potrzeb konsumcyjnych, jak to widzimy w krajach kapitalistycznych, potrzeby jej bowiem są w miarę istniejących możliwości zaspakajane dzięki słusznej i dalekowzrocznej polityce rządów robotniczo - chłopskich, polityce, której jednym z najważniejszych ogniw jest stosowanie w praktyce zasady sprawiedliwości społecznej.

„Food" (May) Dehydriaton ot food setuffs.

O suszeniu produktów spożywczych

W londyńskim czasopiśmie „Food" poświęconym sprawom produkcji, opakowania oraz obrotu produktów spożywczych, ukazał się ostatnio obszerny artykuł pióra T. Hedley Berry'ego, omawiający zagadnienie suszenia produktów spożywczych, pod kątem widzenia zachowania ich wartości odżywczych oraz racjonalnego opakowania i przechowania. W artykule tym podsumowane zostały dotychczasowe wyniki doświadczeń przeprowadzonych przez angielskich uczonych w zakresie suszenia produktów spożywczych.

Na wstępie autor stwierdza, że proces dehydracyjny, polegający na usunięciu wody z warzyw i owoców za pomocą ciepła, umożliwia zachowanie w nich znacznych ilości cennych dla organizmu ludzkiego witamin. Doświadczenia przeprowadzone przez L. H. Lampitta, L. C. Bakera i T. L. Parinsona wykazały, że przeciętna gospodyni przez stosowanie ogólnie przyjętych w gospodarstwach domowych metodach kulinarnych, może spowodować stratę ok. 90% witaminy C, znajdującej się w świeżych warzywach i owocach. Witamina ta jest dość odporna na gorąco, ale czuła na działanie tlenu, przy czym wrażliwość ta wzrasta w miarę wzrostu temperatury. Utleniające enzymy znajdują się m. in. w pomidorach, jabłkach, kapuście, grochu i marchwi. One właśnie przyspieszają rozkład witamin i jeśli nie zastosuje się odpowiednich środków ochronnych, ilość witamin może się poważnie zmniejszyć. Jeśli chodzi o takie środki, to autor wymienia jako najbardziej skuteczne: siarczyn lub dwutlenek siarki.

Grupa rozpuszczalnych w wodzie witamin, znanych pod nazwą witamin B, stanowi dość skomplikowaną mieszaninę składników, włączając w to kilka witamin lub podobnych do witamin substancji, z których każda ma odmienne właściwości. Zagadnienie to nie zostało jeszcze całkowicie rozwiązane i w rezultacie nomenklatura ich znajduje się w stanie rozwoju. Jednak, jeśli chodzi o proces dehydracyjny, grupa B może być uważana za całość.

Wrażliwość poszczególnych składników witamin grupy B jest różna, ale na ogół są one bardziej odporne na gorąco i utlenienie niż witamina C. Witaminy grupy B są czułe jednak na dwutlenek siarki i dlatego owoce jak np. śliwy i rodzynki nie siarkowane są dość bogate w te witaminy. Należy stwierdzić że z grupy tych witamin, witamina B_1 ulega wprawdzie częściowemu zniszczeniu pod wpływem wysokich temperatur, zachodzących podczas wyrobu konserw, jednak wytrzymuje temperatury, przy których odbywa się suszenie. Niebezpieczne dla tej witaminy jest przedwstępne płukanie i parzenie gorącą wodą, co może zniszczyć rozpuszczalne w wodzie witaminy zarówno B_1 jak i C.

Straty witamin w gorącej wodzie zbadane zostały dokładnie przez R. J. Allena, J. Barkera i L. W. Mapsona, którzy podają w tym zakresie obszerną bibliografię dla osób bliżej interesujących się tym problemem. Stwierdzili oni, że straty z tego powodu mogą być znacznie zredukowane przez zastosowanie tak zwanego „parzenia seryjnego", polegającego na tym, że po każdym płukaniu gorącą wodą uzupełnia się jej ilość do poprzednich rozmiarów i używa ponownie. Po sześciu takich operacjach stwierdzono, że koncentracja rozpuszczalnych w wodzie substancji doszła do równowagi, a ilość witaminy C w kapuście wynosiła 78 zamiast 34, jakie pozostały przy normalnej operacji.

Podobne wyniki otrzymać można przy zastosowaniu do celu pary wodnej, jednak kolor i smak może ulec zmianie. Można tego jednak uniknąć przez zanurzenie produktu w 3% roztworze kwaśnego siarczanu, co stosuje się m. in. w Ameryce. Witamina D (artyrachityczna) na ogół spotykana jest w minimalnych ilościach w owocach i warzywach i dlatego w procesie dehydracyjnym nie odgrywa większej roli. Jeśli chodzi o witaminy E i K, to zdaniem autora, proces dehydracyjny nie wywiera na nie żadnego wpływu. Wynika stąd, że przy odpowiedniej kontroli naukowej, zawartość witamin w suszonych lub pozbawionych wody warzywach może być utrzymana na zadowalającym poziomie.

Jeśli chodzi o produkty zwierzęce, to konserwowanie oraz dehydracja mięsa były przedmiotem licznych doświadczeń. A. E. Ede oraz S. M. Partridge stwierdzili, że wartość biologiczna tych produktów nie ulega wpływom podczas procesów, w których temperatury nie przekraczają 70°C. Strata witaminy B_1 wyniosła 50% podczas gotowania oraz dalsze 10% podczas suszenia. Nie było natomiast żadnych strat kwasu nikotynowego (witamina PP), ani riboflaviny (witamina G), które zwykle spotyka się w połączeniu z grupą witamin B.

Podczas suszenia jaj nie stwierdzono żadnego szkodliwego wpływu na witaminy A i D lub na ważniejsze składniki grupy B. Większe straty witaminy grupy B zdarzają się podczas magazynowania w ciągu 9 miesięcy w temperaturze 37°C, ale inne składniki tej samej grupy, mianowicie kwas nikotynowy oraz riboflavina pozostały niezmienione. Pakowane w azocie przy temperaturze 15°C jaja po roku nie wykazały żadnych strat witamin. W mleku sproszkowanym witaminy A i C zginęły podczas składowania na powietrzu, natomiast straty były poważnie zredukowane przy magazynowaniu w azocie.

„Ford" (June). Vitamin B_{12}

Witamina B_{12}

Czasopismo „Food" podaje kilka uwag na temat witaminy B_{12}. Zdaniem tego czasopisma witamina ta wynaleziona została w roku 1948 przez Amerykanina Folkersa i Anglika Lester Smitha. Wobec trudności w dokonaniu prób oraz przeprowadzeniu oceny klinicznej, powstała w praktycznym zastosowaniu tej witaminy dość duża zwłoka i dopiero ostatnio umożliwione zostały próby mikrobiologiczne jej oznaczenia ilościowego.

Już w roku 1926 tj. 26 lat temu — stwierdza autor, znana była skuteczność działania wątroby przy leczeniu złośliwej anemii, ale dopiero w roku 1948 udało się wydzielić z wątroby substancję leczniczą w postaci czerwonych kryształków, znaną obecnie pod nazwą B_{12}. Wobec braku chemicznych specyficznych właściwości, witaminę tę trzeba było wydzielić z wątroby metodami prawie wyłącznie fizycznymi, co nastręczało poważne trudności, o czym świadczy najlepiej fakt, że dla otrzymania 15 mg czystej witaminy B_{12} potrzeba całej tony wątroby. Jako jedna z charakterystycznych cech witaminy B_{12} czasopismo podaje, że zawiera ona 4% nader rzadkiego metalu — kobaltu. Jest to pierwszy wypadek znalezienia tego metalu w czystej materii biologicznego pochodzenia.

W poszukiwaniu innych źródeł witaminy B_{12} stwierdzono na podstawie badania czynnika białka zwierzęcego, że witaminę tę można syntetycznie wyprodukować przy pomocy pewnych bakterii, znajdujących się we wnętrznościach zwierzęcych. Stwarza to możliwość produkcji za pomocą metod fermentacyjnych. Stwierdzono, że jest możliwość zsyntetyzowania jej przy pomocy bakterii znanych pod nazwą łacińską „Streptomyces griseus", używanych do produkcji streptomycyny. Przygotowania dla celów przemysłowych koncentratów oczyszczonej witaminy B_{12} z tego źródła zostały już podjęte.

Nowe książki

Ekonomika i planowanie żywienia zbiorowego. Tyt. oryg. Ekonomika i płanirowanie obszczestwiennogo pitania. Doc. F. A. Maksimienko. Przełożył z rosyjskiego mgr. Antoni Michałowicz. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze. Warszawa 1950 r.

Rozwój naszego piśmiennictwa zawodowego nie zawsze nadąża za postępem gospodarczym kraju. Niektóre dziedziny odczuwają zupełny brak nie tylko pism na wysokim poziomie naukowym, ale zwykłych podręczników szkolnych. Dzięki jednak intensywnej działalności instytucji wydawniczych, luki te stopniowo się zapełniają. Ostatnio pojawił się na półkach księgarskich podręcznik, którego brak silnie dawał się odczuwać.

Przetłumaczona na język polski praca Maksymienki — zapoznaje nas z ekonomiką i planowaniem żywienia zbiorowego w Związku Radzieckim, tj. w kraju, który ma za sobą już wieloletnią tradycję w tej niezmiernie ważnej, a jednocześnie trudnej gałęzi konsumcji. Jest to bodaj pierwsza tego typu praca w języku polskim. O ile bowiem zagadnienia z dziedziny fizjologii żywienia, technologii żywności, sprawy kulinarne itp. prace są licznie reprezentowane w piśmiennictwie polskim, o tyle zagadnienia z zakresu ekonomiki i planowania żywienia, zwłaszcza żywienia zbiorowego są raczej w stadium opracowań. Trudno się zresztą temu dziwić, skoro sam problem żywienia zbiorowego w jego aspekcie społecznym jest u nas in statu nascendi. Wszystko, co do tej pory zrobiono — a zrobiono niewątpliwie bardzo dużo — opiera się na eksperymentach i improwizacji. Podobnie zresztą rzecz miała się w początkowej fazie i w Związku Radzieckim, jak to widać z opisu Maksymienki. Śledzenie długoletnich doświadczeń Związku Radzieckiego, których wynikiem są dzisiejsze imponujące osiągnięcia, pozwoli uniknąć nam wielu błędów, które przy eksperymentowaniu zawsze są możliwe a nawet prawdopodobne.

Słusznie też w słowie wstępnym od redakcji wydania polskiego podkreślone zostały — obok roli znaczenia samej instytucji żywienia zbiorowego — korzyści, jakie odniesie czytelnik z zapoznania się z dziejami żywienia w Związku Radzieckim, jak również z rolą przedsiębiorstw gastronomicznych w rozmaitych okresach czasu.

Przy zapoznawaniu czytelnika z tą pozycją wydawniczą — z uwagi na jej znaczenie — odstąpimy od stosowanego dotychczas zwyczaju omówienia w jednym sprawozdaniu wszystkich, zawartych w pracy zagadnień. Jakkolwiek bowiem książka ta powinna się znaleźć w bibliotece każdego żywieniowca, to przecież uważamy za pożyteczne krytyczne, a jednocześnie obszerniejsze omówienie poszczególnych zagadnień, czy ich grup.

Poprzestając zatem obecnie na zasygnalizowaniu pracy i pobieżnym jej omówieniu, rezerwujemy sobie prawo powrotu do poszczególnych zagadnień, w następnych numerach naszego pisma.

Stosunkowo nieduża, bo o 195 stronach książka Maksymienki, traktuje całość zagadnień z żywieniem zbiorowym związanych w sposób podręcznikom radzieckim właściwy, tj. wszechstronnie, zwięźle i przystępnie.

Dość dużo stosunkowo miejsca poświęca autor historii żywienia zbiorowego w ZSRR. A więc po omówieniu zadań żywienia zbiorowego w ZSRR, opisuje jego rozwój do Wielkiej Wojny Narodowej, w okresie tej że wojny i wreszcie — w okresie pięciolatki powojennej (stalinowskiej).

W następującym rozdziale jest mowa o planowaniu i organizacji żywienia zbiorowego, a więc o zasadach i metodach planowania socjalistycznego, o rodzajach planów, ich wskaźnikach i miernikach. Ciekawie ujęty jest związek planu żywienia zbiorowego z narodowym planem gospodarczym oraz struktura organizacyjna żywienia zbiorowego. Osobną grupę zagadnień w tymże rozdziale stanowi planowanie w organizacjach i przedsiębiorstwach żywienia zbiorowego: a więc plan przemysłowo - handlowo-finansowy oraz analiza danych sprawozdawczych i wykorzystanie ich przy układaniu planu kolejnego.

Następny (3) rozdział poświęcony jest programowi wytwórczości i obrotu. Chodzi tu o ustalenie kontyngentu stołowników, badanie ich siły nabywczej, planowanie rozmiaru i asortymentu produkcji oraz obrotu, wreszcie wykorzystanie przelotowości stołówki.

Tematycznie z rozdziałem tym łączą się rozdziały 5 (zaopatrzenie i skup) oraz 7 (koszt własny produkcji i kształtowanie się cen). W rozdziałach tych omawiane są sprawy dla ekonomistów - żywieniowców niezmiernie żywotne i pouczające. Im to w przyszłości wypadnie poświęcić więcej miejsca.

Osoby o zainteresowaniach z zakresu organizacji żywienia znajdą godny przestudiowania materiał w rozdziałach poświęconych takim zagadnieniom, jak inwestycje (rozdział 4) oraz praca, kadry, płaca (rozdział 6) i finanse (rozdział 9).

Osobne zagadnienie stanowi planowanie tuczu trzody w systemie żywienia zbiorowego.

Inż. J. Łoś

Rzeczy ciekawe

Zapasy warzyw i owoców

W przechowalniach Centrali Ogrodniczej znajduje się około 15,5 tys. ton owoców, co pozwoli utrzymać godziwe ceny w ciągu całej zimy. Zimowe zapasy obejmą również około 1.400 ton gruszek i około 800 ton orzechów. Zakontraktowano także większe ilości owoców zagranicą, z czego warszawskie przechowalnie otrzymają około 3.000 ton. Centrala Ogrodnicza gromadzi również rezerwy warzyw. Tej zimy wyniosą one 31 tys. ton. Zeszłoroczny brak warzyw tzw. smakowych nie powtórzy się, zwłaszcza cebuli, której szczególnie było brak. Poza tym lepiej niż w roku ubiegłym zorganizowano sieć przechowalni. Urządzono wiele prowizorycznych magazynów zimowych tam, gdzie ich brak.

Zbiorowe żywienie w województwie warszawskim

Na terenie wojew. warszawskiego posiadamy 128 gospód ludowych. Plan 6-letni przewiduje 4-krotne powiększenie liczby gospód ludowych na obszarze całego kraju, a więc na województwo warszawskie wyraziłoby się to liczbą 512. Największą co do pojemności jest gospoda ludowa w Pułtusku, która może obsłużyć na raz 200 osób. Najgęstszą sieć gospód posiada powiat garwoliński — 17. Powiat warszawski na prawym brzegu Wisły — 14, a na lewym — 8. Na czele miast wojew. warszawskiego pod względem gospód stoi Płock, który posiada ich 8.

Nowe ceny skupu ziemniaków

Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego i Ministra Przemysłu Rolnego i Spożywczego wydane w porozumieniu z przewodniczącym PKPG ustala obowiązujące od 10 września br. następujące ceny skupu w trzech strefach: I — wojew. białostockie i olsztyńskie — ziemniaki skupywane będą przez handel uspołeczniony po 500 zł za 100 kg. Strefa II — wojew.: lubelskie, szczecińskie, koszalińskie, warszawskie, łódzkie, kieleckie, rzeszowskie, poznańskie, zielonogórskie, gdańskie i bydgoskie — cena skupu 550 zł Strefa III — wojew.: wrocławskie, opolskie, katowickie i krakowskie — cena skupu ustalona została na 600 zł. Do ceny podstawowej ustalonej w zarządzeniu doliczana będzie dopłata w wysokości 75 zł za 100 kg ziemniaków, odpowiadających normom jakościowym. Wymaga się, by ziemniaki były zdrowe, suche i dojrzałe, jednolite pod względem barwy skórki oraz odpowiedniej wielkości. Producenci, którzy dostarczą ziemniaki zakontraktowane otrzymają za terminową dostawę premie, przewidziane w umowie plantacyjnej

Coraz więcej bufetów kolejowych

Kolejowe Zakłady Gastronomiczne uruchomiły już na dworcach kolejowych w okręgach poznańskim i gdańskim przeszło 30 nowych uspołecznionych bufetów. W niedługim czasie przyjdzie kolej na okręgi: warszawski i krakowski. Obecnie organizuje się i szkoli kadry dla nowych placówek. Sprawa cen nie jest jeszcze w bufetach KZG załatwiona w skali ogólnokrajowej. W każdym mieście wyznacza je lokalna komisja. Ceny będą godziwie skalkulowane, ale w poszczególnych bufetach mogą się różnić. W nowych bufetach kolejowych inny będzie stosunek do podróżnych i ich potrzeb. Skończy się brud i wyzysk. Każdy bufet musi przygotować gorące dania dla podróżnych.

Pokaz potraw z dorsza

W ramach akcji popularyzacji spożycia dorsza, zorganizowanej przez Centralę Rybną, odbył się w Rzeszowie w gospodzie spółdzielczej pokaz sporządzania potraw z dorsza, przeprowadzony przez instruktorkę Warszawskiej Centrali Rybnej. Potrawy z dorsza były bardzo smaczne i cieszyły się dużym powodzeniem. W pierwszym dniu pokazu wydano w gospodzie 560 porcji dorsza.

Skup opakowań szklanych

Ostatnio ukazało się zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego w sprawie zwrotu opakowań szklanych. Wykonanie tego zarządzenia przyniesie poważne oszczędności i umożliwi ponowne włączenie opakowań szklanych do obrotu. Dotychczas objęte były skupem jedynie butelki monopolowe. Wszystkie inne opakowania szklane nie wracały do obrotu, ulegając zniszczeniu. Zarządzenie w sprawie zwrotu opakowań szklanych rozszerza znacznie zasięg skupu i obejmuje oprócz butelek po wódkach i spirytusie również butelki po winie, occie, po kwasku mlekowym, szklanki po musztardzie, butelki po sokach owocowych, przyprawach do zup, epruwetki po aromatach do ciast, butelki po wodach kolońskich, kwiatowych, słoiki szklane po kremach i kleju, butelki po tuszu, atramentach itd. Skupem opakowań szklanych zajmują się odpowiednie sklepy uspołecznione i prywatne. Opakowania szklane objęte skupem muszą być dostarczane w stanie nieuszkodzonym i czyste. Sklepy prowadzące skup otrzymają specjalne wywieszki.

Owoce i warzywa w Łodzi

Handel uspołeczniony warzywami i owocami wciąż jeszcze nie zaspokaja potrzeb mieszkańców Łodzi. Towar przychodzi do sklepów zbyt późno, często brak jest najbardziej poszukiwanych warzyw, nie dba się o odpowiednie rozsortowanie gatunków, co stwarza okazje do nadużyć, a i ceny nie zawsze odpowiadają możliwościom konsumenta. Chcąc te bolączki usunąć, Centrala Ogrodnicza urządziła wspólną konferencję z przedstawicielami PSS, MHD i Wydziału Handlu przy Prezydium Rady Narodowej w Łodzi. Na konferencji podjęto szereg uchwał, których realizacja powinna przynieść znaczną poprawę w zaopatrzeniu miasta w warzywa i owoce. Przede wszystkim usprawni się skup przez uruchomienie nowych rynków warzywniczo-owocowych na terenie województwa (w projekcie są Łęczyca, Kutno, Sieradz i Piotrków).

Delegatury powiatowe CO będą się tam zaopatrywać w towar bezpośrednio u producenta. Od 15 września wprowadzono standartowe opakowania na każdy gatunek i rodzaj warzyw oraz owoców. Przestrzegać się będzie dokładnego sortowania towarów według jakości i wyborów. Za dobre sortowanie i jakość towaru dostawcy otrzymają premie pieniężne. Dla zapewnienia sklepom uspołecznionym stałej i ciągłej dostawy warzyw i owoców w pełnym asortymencie, magazyny Centrali będą miały zawsze na składzie dwudniowy zapas towaru. Wszystkie sklepy będą zaopatrywane między godziną 5 a 7 rano, ażeby zaraz po otwarciu mogły rozpocząć sprzedaż. Na zimę zmagazynuje Centrala Ogrodnicza dwa razy większe zapasy warzyw i owoców, niż w roku ubiegłym. PSS i MHD ze swojej strony obiecały trzykrotnie zwiększyć obroty warzywami i owocami. Będzie to możliwe przez otwarcie szeregu nowych sklepów branżowych.

Nowoczesna tuczarnia drobiu

Uruchomiona po przerwie letniej tuczarnia drobiu w Suwałkach jest obecnie jedną z największych wśród tego rodzaju zakładów w kraju. W okresie 6-miesięcznej przerwy tuczarnia została poważnie rozbudowana i wyposażona w nowe urządzenia, między innymi unowocześniono rzeźnię, skubiarnię i masarnię, ulepszono chłodnię oraz urządzono lepsze pomieszczenia dla drobiu. Poważnej rozbudowie uległa także tuczarnia w Prostkach. Dzięki przeprowadzonym inwestycjom, możliwości produkcyjne obu tuczarń znacznie wzrosły. Dostarczą one w tym roku na rynek krajowy i zagraniczny dwa razy więcej drobiu niż w roku ubiegłym. Pierwsze transporty drobiu za granicę oraz na zaopatrzenie rynku krajowego już wysłano. W roku bieżącym w tuczarniach prowadzony będzie na wielką skalę tucz drobiu oraz produkcja tłuszczów i kaszanek z podrobów na zaspokojenie potrzeb rynku miejscowego. Poza tym kierownictwo CSMJ zapowiada rychłe przystąpienie tuczarni do produkcji wędlin i pasztetów z drobiu. Przewidziane jest także zaopatrzenie miasta w drób pieczony. Wielką bolączką tuczarni, zarówno suwalskiej jak i w Prostkach jest brak robotników, a szczególnie skubiarek. Zwiększenie obsługi w obu zakładach pozwoliłoby na rozpoczęcie produkcji na dwie zmiany i rozszerzenie możliwości przerobowych tuczarni.

Cukru nie zabraknie

Pod hasłem „Nasza walka o pokój i przekroczenie planu produkcji o 830 tysięcy ton cukru w nadchodzącej kampanii" — odbył się w Gdańsku zjazd pracowników przemysłu cukrowniczego i plantatorów buraka cukrowego, na którym uchwalono podwyższyć produkcję tegoroczną o 20 tysięcy t. j. do 850 tys. ton cukru. W ten sposób otrzymamy o 105 tys. ton cukru więcej, niż w roku ubiegłym.

Państwowa Inspekcja Handlowa

Powołana do życia dekretem z 18 września br. Inspekcja Handlowa ma na celu usprawnienie zaopatrzenia towarowego mas pracujących, zabezpieczenie interesów konsumenta i sprawności jego obsługi oraz zwalczanie spekulacji. Aparat Państwowej Inspekcji Handlowej (PIH) będzie dokonywał systematycznej inspekcji uspołecznionej i prywatnej sieci handlowej oraz zakładów gastronomicznych pod względem ilościowego, jakościowego i asortymentowego zaopatrzenia towarowego. Inspektorzy PIH sprawdzać będą również, czy i w jaki sposób załatwia się zażalenia konsumentów. Ponadto do zadań Państwowej Inspekcji Handlowej należeć będzie kontrola i badanie jakości artykułów rolnych, spożywczych i innych oraz kontrola przestrzegania zatwierdzonych sztandartów i receptur. Państwowa Inspekcja Handlowa podlega Ministrowi Handlu Wewnętrznego. Oprócz głównego inspektoratu powstaną również wojewódzkie i ewentualnie powiatowe inspektoraty.

Nowe krajowe wytwórnie mleka w proszku

Spółdzielcze zakłady mleczarskie produkowały dotychczas mleko w proszku jedynie do celów przetwórstwa przemysłowego. Uruchomione niedawno we Wrześni pierwsze zakłady produkujące mleko w proszku — konsumpcyjne, pełne — osiągnęły już pełną zdolność produkcyjną. Zakłady te przerabiają dziennie 10 tysięcy litrów mleka, z których otrzymuje się ok. 1100 kg mleka w proszku.

Jeszcze w roku bieżącym uruchomione zostaną w Słupsku, Siedlcach i Krośniewicach dalsze zakłady produkujące pełne mleko w proszku, dzięki

czemu znacznie wzrośnie zaopatrzenie w ten wartościowy artykuł.

Krajowe mleko w proszku nie ustępuje w niczym importowanemu, co pozwoli nam na uniezależnienie się od dostaw zagranicznych.

Największy w Polsce wzorcowy sklep spożywczy w Gdańsku

Przy ulicy Grunwaldzkiej we Wrzeszczu powstaje olbrzymi wzorcowy sklep spożywczy. Najnowocześniej urządzony magazyn zajmie powierzchnię ponad 400 m². Przepustowość sklepu obliczona jest na 500 klientów na godzinę. Sklep wyposażony w najbardziej nowoczesne urządzenia chłodnicze i sanitarne, podzielony będzie na pięć działów spożywczych. Zorganizowanie sprawnej obsługi wykluczy możliwości tworzenia się kolejek. W podziemiach sklepu mieścić się będzie wzorcowa pijalnia wina i wód mineralnych. Nowa placówka odegra niewątpliwie olbrzymią rolę w zaspokojeniu potrzeb mas pracujących Gdańska.

„Kącik wytchnienia“ na Bazarze Ludowym na Koszykach w Warszawie

WSS uruchomiła na Bazarze Ludowym na Koszykach probiernię kawy i win. Estetycznie urządzona probiernia zdobyła sobie wielkie uznanie zmęczonych dokonywaniem zakupów klientów Bazaru.

Pierwszy sklep gastronomiczny MHD

Przy ul. Brackiej Nr. 22 w Warszawie uruchomiony został pierwszy sklep MHD z gotowymi potrawami, bądź też półfabrykatami. Sklep jest obficie zaopatrzony w różnego rodzaju sałatki, kanapki, sosy, pieczone mięsa, ryby, pasztety oraz przygotowane do smażenia kotlety wieprzowe, sznycle cielęce itp. Ceny zostały skalkulowane bardzo nisko. Sklep pozyskał sobie wielkie uznanie Warszawiaków, czego dowodem jest liczba kilku tysięcy klientów w ciągu dnia. Po sprowadzeniu specjalnej maszyny sprzedawane będą również w sklepie obrane ziemniaki. W ślad za pierwszym sklepem przy ul. Brackiej powstaną sklepy tego samego typu na Pradze, Mokotowie i Ochocie.

W obronie zdrowia konsumentów

Dziennik Urzędowy Min. Zdrowia z dn. 6 lipca br. podaje wytyczne w sprawie ochrony przed zepsuciem artykułów żywnościowych w sklepie. A więc artykuły te powinny być w okresie letnim zabezpieczone stale od bezpośredniego działania promieni słonecznych za pomocą zasłon lub odpowiedniego przykrycia kolorowym papierem celofanowym. Zabrania się umieszczania na wystawie artykułów żywnościowych, łatwo psujących się pod wpływem działania słońca, wilgoci itp. Produkty nabiałowe, tłuszcze stałe i płynne, ryby, mięso i jego przetwory nie powinny być w ogóle umieszczane w oknach wystawowych. Zamiast wymienionych artykułów należy wystawiać odpowiednie makiety lub przedmioty imitujące towar, płyny zaś w postaci butelek firmowych z odpowiednio zabarwioną wodą. Produkty znajdujące się wewnątrz sklepu, a przeznaczone do bezpośredniego zużycia (np. masło, ser, pieczywo) winny znajdować się pod przykryciem szklanym, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem i dotykaniem przez kupujących.

Zarządzenie Min. Zdrowia, mające swe źródło w trosce o ogólną zdrowotność, położy jednocześnie kres karygodnemu marnotrawstwu produktów żywnościowych.

Przypomnienia na czasie

Jesteśmy w pełni sezonu grzybów, których w tym roku mamy wielki urodzaj. Miłośnikom grzybobrania polecamy wzięcie pod uwagę kilku poniższych uwag.

Każdy nieomal z grzybów szlachetnych ma swego silniej lub lżej trującego sobowtóra, dlatego też nie należy nigdy zbierać ani spożywać grzybów, których gatunku nie jesteśmy w zupełności pewni. A więc **borowik**, ten najlepiej nam znany i najsmaczniejszy z grzybów, o pięknym, aksamitnym kapeluszu, kolorem dostosowany zazwyczaj do poszycia leśnego i kryjących go zeschłych liści — ma podobnego do siebie grzyba szatana, który kształtem i kolorem zewnętrznym kapelusza może nas w błąd wprowadzić. Szatan jest grzybem silnie trującym, podobny do niego siniak (znak szczególny — sinieje w miejscach uszkodzonych) barwa dolnej powierzchni kapelusza krwisto-czerwona), jest w niektórych częściach Polski traktowany jako jadalny. Lepiej jednak i tego grzyba unikać, gdyż podobieństwo jego do trującego szatana może wprowadzić w błąd osoby mało znające grzyby. Drugi sobowtór prawdziwka to goryczak żółciowy, zwany również zajączkiem. Nie jest on wprawdzie trujący, jednak z powodu swego jak żółć gorzkiego smaku nie nadaje się zupełnie do jedzenia.

Pieczarka, rosnąca na łąkach i opuszczonych pastwiskach względnie hodowana sztucznie, smakiem przewyższa bodaj nawet borowika. Podobne do młodych pieczarek są młode owocnie muchomora żółtawego, grzyba silnie trującego. Gdy nie jesteśmy zatem pewni swej znajomości pieczarek rosnących dziko — lepiej z nich zrezygnować.

Wyschłe potoki, leśne polany są doskonałym terenem dla **rydzów**. Grzyb ten koloru zupy pomidorowej, z lekko zielonkawym kapeluszem, ma też swego naśladowcę — lekko trującego mleczaja-wełnianke. Rydz prawdziwy przy uszkodzeniu wydziela mleczko barwy pomarańczowej, mleczaj-wełnianka zaś białe, w smaku silnie piekące.

Bardzo smaczną, a w handlu rzadko spotykaną odmianą jest **kania**. Wysokość nóżki tego grzyba sięga nieraz do 30 cm, szerokość kapelusza do 20 cm. Jest to jeden z naszych największych grzybów. Kapelusz kani zmienia swą pierwotną barwę brunatną na jasną z brunatnymi strzępkami, które są pozostałością spękanej skórki.

Do konserwowania na zimę w occie lub soli nadają się najbardziej borowiki, rydze, maślaki, kurki i gąski. Do suszenia — borowiki, koźlarze, pieczarki. Zmieliwszy suszone grzyby otrzymamy proszek grzybowy, bardzo wydajny jako przyprawa do potraw.

Wszystkim którzy pragną uzupełnić swą wiedzę o grzybach, polecamy piękną książkę inż. H. Orłosia p.t. „Grzyby jadalne i trujące“. Książka wydana została w r. 1949 nakładem spółdzielni „Las“ w Warszawie.

PLAN SZEŚCIOLETNI –

– TO DROGA DO DOBROBYTU –

– TO SOCJALIZM

GŁOSY CZYTELNIKÓW

Będąc stałym czytelnikiem „Żywienia Zbiorowego", a zarazem podróżując często po kraju, stwierdzam z przykrością, że kolportaż Waszego fachowego a nader pożytecznego czasopisma nie stoi na wysokości zadania.

Zdawało by się, że jest rzeczą prostą dla przeciętnego czytelnika nabyć czasopismo, rozchodzące się w kilku tysiącach egzemplarzy, a mające charakter fachowy. W rzeczywistości jednak tak nie jest, gdyż zagadnieniami żywienia zbiorowego interesują się nie tylko fachowcy. Sprawa ta żywo obchodzi szeroki ogół publiczności, gdyż, jak wiadomo, nowe warunki i szybkie tempo życia wzmogło w bardzo znacznym stopniu zainteresowanie żywieniem zbiorowym nie tylko ludzi samotnych, lecz również ludzi żyjących w rodzinach, gdzie wszyscy lub prawie wszyscy pracują zawodowo i stołują się na mieście.

Dlaczego „Ruch" nie rozprowadza „Żywienia Zbiorowego" do kiosków z gazetami? Zdawało by się, że taki rozdział przy dobrej woli dało by się zorganizować. Dlaczego niektóre miejscowości, jak np. Krynica czy Zakopane otrzymują nieliczne tylko egzemplarze Waszego czasopisma?

Zdaje się, że moglibyście zwiększyć nakład i w ten sposób zapobiec brakom w terenie. Podkreślam raz jeszcze, że Wasze czasopismo czytują chętnie niefachowcy, że interesuje ono bardzo wielu zwykłych konsumentów. A przecież załatwienie prenumeraty nie jest czynnością tak prostą, jak to się wydaje na pierwszy rzut oka. Główna masa czytelników woli jednorazowo nabywać poszczególne egzemplarze czasopism, niż przekazywać abonamenty roczne czy półroczne.

A więc, prośba do Redakcji: starajcie się zwiększyć nakład „Żywienia Zbiorowego" i wpłynąć na „Ruch", aby zaprowadzono kolportaż tego czasopisma w kioskach z gazetami.

H. P.

Sprostowanie

W Nr. sierpniowym pisma, do tabeli artykułów zastępczych wkradła się omyłka przy zmianie produktów grupy 5, obejmującej mięso wołowe, śledzie i kiełbasę. Zmiana tych produktów powinna rozpoczynać się pozycją „twaróg" grupa 4, a nie poz. „mleko skondensowane", co wypacza treść wszystkich przeliczeń tej grupy. W związku z tym przy użyciu tabeli należy wszystkie liczby, odnoszące się do wyż. wym. grupy, przesunąć automatycznie, a więc rozpoczynać poz. „twaróg", a kończyć poz. „jaja" (a nie „śledzie wędzone") .

Do samych przeliczeń wkradła się również omyłka, gdyż 100 g mięsa wołowego zamienia się na 100 g twarogu (a nie na 40 g jak zostało mylnie wydrukowane).

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE, Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi zł 1.200.— półroczna zł 600.— kwartalna zł 300.—

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO ZŁ 100.—

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch", Warszawa, ul. Srebrna Nr 12, tel. 87-180. **Konto PKO I-14.667.**

Skład oddano od druku 28.9.50. Druk ukończono 23.10.50. Nakład 3000 egz. Pap. druk. sat. V kl. gr 70

Druk WZG Oddz 01. W-wa, Tamka 3 Zam 3955 B- 127974

POL
GOS

Cena egzemplarza 100 zł.